Hoja de Características

Folha de Caracteristicas

Feature List

Feuille de Caractéristiques

Datenblatt

Kullanim Kilavuzu Firin

FMO 46 CS 9T1 XS

FRANKE

Índice

Antes del Primer Uso	**Página 2**
Embalaje Ecológico	**2**
Instrucciones de Seguridad Importantes	**8**
Tablas de Cocinado	**9**
Limpieza y Mantenimiento	**13**
Si Algo No Funciona	**15**
Información Técnica	**16**
Instalación	**16**

Antes del Primer Uso

Lea atentamente este Manual de instrucciones para obtener el máximo rendimiento de su horno.

Por el proceso de fabricación, puede haber en el horno restos de grasas y otras impurezas, para eliminarlos proceda como sigue:

- Retire todos los elementos del embalaje, incluído el plástico protector si su horno lo lleva.
- Conecte su horno en función o en su defecto , a 200°C y durante 1 hora. Para ello consulte la Hoja de Características que acompaña a este manual.
- Enfríe el horno, abriendo la puerta, de esta forma se ventila no quedando olores en su interior.
- Tras el enfriamiento, limpie el horno y los accesorios.

Durante este primer funcionamiento, se producen humos y olores por lo que se debe asegurar una buena ventilación de la cocina.

Embalaje Ecológico

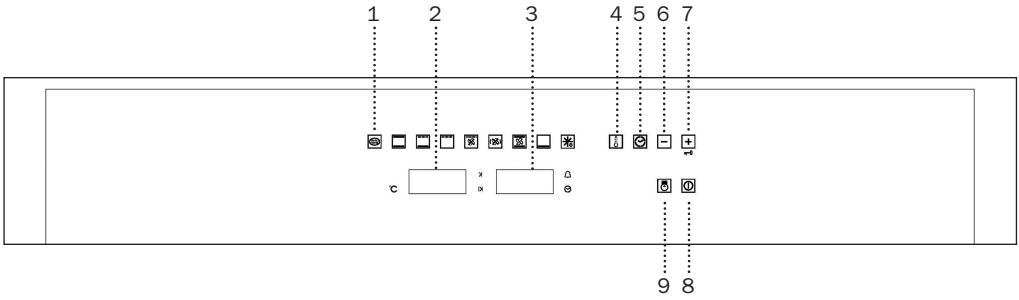
El embalaje está realizado con materiales totalmente reciclables y pueden ser aprovechados nuevamente. Consulte con su administración municipal sobre las normas locales para retirar estos materiales.

ATENCIÓN

El símbolo en el producto o en el embalaje, indica que este aparato no se puede tratar como un desperdicio normal del hogar. Usted debe entregarlo al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para su reciclaje. De esta forma usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud pública por una incorrecta manipulación. Para obtener información más detallada sobre el reciclado del aparato, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con el servicio de desechos del hogar o con el establecimiento donde compró el producto.

Frontal de Mandos

Modelo FMO 46 CS 9T1 XS



1 Funciones de cocinado

2 Indicador de temperatura

3 Reloj electrónico

4 Sensor de temperatura

5 Sensor reloj electrónico

6 Sensor [−]

7 Sensor [+] / Función seguridad niños

8 Puesta en marcha / Apagado

9 Luz interior

Funciones del Horno

Pizza

Especial para cocinar pizzas, empanadas y pasteles o bizcochos rellenos de fruta.

Convencional

Se usa en bizcochos y tartas en los que el calor recibido debe ser uniforme y para que consigan una textura esponjosa.

Grill y Solera

Especial para asados. Puede usarse para cualquier pieza, independiente de su tamaño.

Grill

Gratinado y asado superficial. Permite el dorado de la capa exterior sin afectar al interior del alimento. Indicado para piezas planas como bistec, costillas, pescado, tostadas.

MaxiGrill con Turbina

Permite el asado uniforme al mismo tiempo que dora superficialmente. Ideal para parrilladas. Especial para piezas con gran volumen como aves, caza... Se recomienda colocar la pieza de carne sobre la parrilla del horno y la bandeja por debajo, para el escurrido de jugos.

Atención

Durante el uso de la función Grill o MaxiGrill con Turbina la puerta debe mantenerse cerrada.

Turbo

La turbina reparte el calor que proviene de una resistencia situada en la parte trasera del horno. Por la uniformidad de la temperatura que se produce, permite cocinar en 2 alturas al mismo tiempo.

Convencional con Turbina

Adecuado para asados y pastelería. El ventilador reparte de forma uniforme el calor en el interior del horno, reduciendo el tiempo y la temperatura de cocinado.

Solera

Calor sólo desde la parte inferior. Apropiado para calentar platos o levantar masas de repostería y afines.

Descongelación

Recomendaciones para la Descongelación de Alimentos

La descongelación se realiza mediante un sistema de aire caliente en 2 niveles, el nivel HI para carnes en general y el nivel LO para pescados, repostería y pan. Cuando seleccione la función descongelación, podrá seleccionar los niveles HI ó LO en el visualizador de temperatura, mediante el mando selector de temperatura.

- Los alimentos sin envase debe colocarlos sobre la bandeja del horno o sobre una fuente.
- Para descongelar piezas grandes de carne o pescado debe colocarlas sobre la parrilla y debajo una bandeja para recoger los líquidos.
- Las carnes y pescados no necesitan estar totalmente descongelados para cocinarlos. Es suficiente que la superficie esté blanda para poder añadir los condimentos.
- Siempre se debe cocinar el alimento después de la descongelación.
- No congelar de nuevo un alimento ya descongelado.

Para los tiempos de descongelación y el nivel a seleccionar observe la siguiente tabla:

ALIMENTO	NIVEL LO		NIVEL HI	
	Peso	Tiempo	Peso	Tiempo
Pan	½ Kg	35 min		
Tarta	½ Kg	25 min		
Pescado	½ Kg	30 min		
Pescado	1 Kg	40 min		
Pollo			1 Kg	75 min
Pollo			1,5 Kg	90 min
Chuletón			½ Kg	40 min
Carne picada			½ Kg	60 min
Carne picada			1 Kg	120 min

Los tiempos mostrados en la tabla son una orientación, donde el tiempo de descongelación dependerá de la temperatura ambiente, peso del alimento y grado de congelación del alimento.

Atención

Su reloj electrónico incorpora tecnología Touch-Control. Para manejarlo es suficiente con tocar los símbolos del cristal con su dedo.

La sensibilidad del touch-control se adapta continuamente a las condiciones ambientales. Al conectar su horno a la red tenga la precaución que la superficie del cristal del frontal de mandos esté limpia y libre de cualquier obstáculo.

Si al tocar el cristal con el dedo, el reloj no responde correctamente entonces es necesario que desconecte el horno de la red eléctrica y tras un instante vuelva a conectarlo. De esta forma los sensores se habrán ajustado automáticamente y reaccionarán de nuevo al tocar con el dedo.

Puesta en Hora del Reloj Electrónico

Al conectar su horno, observará que en el reloj aparecen parpadeando las indicaciones 12:00 y . Tocando en los sensores [+] ó [−] pondrá el reloj en hora; a continuación escuchará dos beep seguidos como confirmación de la hora elegida.

Si desea modificar la hora, toque varias veces el sensor reloj hasta que parpadee el indicador . Tocando en los sensores [+] ó [−] podrá modificar la hora. Finalmente escuchará dos beep seguidos como confirmación del cambio realizado.

Funcionamiento Manual

Tras poner el reloj en hora, su horno está listo para cocinar:

1 Toque en el sensor de Puesta en Marcha [⏻].

2 Toque en el símbolo de la función de cocinado seleccionada.

3 El indicador de temperatura °C mostrará una temperatura prefijada para ese cocinado. Si desea modificarla basta con tocar el sensor de temperatura [🌡] y luego toque los sensores [+] ó [−] para seleccionar la temperatura deseada.

4 La cavidad superior del horno empezará a calentar. En las funciones [🍽] [▭] [▭] [✱] [✱] [▁] se activará la función de precalentamiento rápido durante unos minutos. Cuando llegue a la temperatura seleccionada, el horno emitirá una señal acústica.

Atención: con esta función de precalentamiento se enciende el motor turbo situado en el fondo de la cavidad superior del horno.

5 Durante el calentamiento, el indicador ° parpadea indicando la transmisión de calor al alimento.

6 Para parar el cocinado debe tocar el sensor de Apagado [⏻].

Atención

Cuando finalice el cocinado, observará que la refrigeración de su horno sigue funcionando hasta que el interior del horno reduzca su temperatura de forma apropiada.

Iluminación del horno

La luz interior del horno se encenderá,

–Al abrir la puerta del horno. Transcurrido un tiempo sin cerrar la puerta del horno, la luz se apagará para reducir el consumo eléctrico.

–Cuando se selecciona cualquier función de cocinado. Transcurrido un tiempo la luz se apagará.

Si desea encender la luz durante el cocinado basta con tocar el sensor de Luz Interior [💡]. Si se toca este sensor durante un tiempo prolongado, la luz se mantendrá encendida durante todo el cocinado.

Funciones del Reloj Electrónico

Duración del cocinado: Permite cocinar durante un tiempo seleccionado, a continuación el horno se apagará de forma automática.

Hora de finalización del cocinado: Permite cocinar hasta una hora establecida, a continuación el horno se apagará de forma automática.

Duración y Fin del cocinado: Permite programar la duración y la hora de finalización del cocinado. Con esta función el horno se pondrá en marcha de forma automática a la hora necesaria para cocinar durante el tiempo seleccionado (Duración) y finalizando de forma automática a la hora que haya programado (Fin del Cocinado).

Avisador: Genera una señal acústica transcurrido el tiempo programado, independientemente que el horno esté en funcionamiento o apagado.

Seguridad para Niños: Bloquea el horno, evitando la manipulación por parte de niños pequeños.

Programación del Avisador

1 Toque varias veces el sensor del reloj hasta que el símbolo se ilumine.

2 Seleccione el tiempo tras el cual desea que el reloj avise, tocando los sensores [+] ó [−].

3 Posteriormente sonarán 2 beep seguidos, se mostrará el tiempo restante hasta que el reloj avise y el símbolo (A) parpadeará lentamente, indicando que el avisador ya está programado.

4 Transcurrido el tiempo programado, sonará una señal acústica y el símbolo (A) parpadeará más deprisa.

5 Toque cualquier sensor del frontal de mandos para detener la señal acústica.

En cualquier momento usted puede modificar el tiempo seleccionado, tocando varias veces el sensor del reloj hasta que el símbolo parpadee y posteriormente tocando los sensores [+] ó [−]. A continuación escuchará dos beep seguidos como confirmación del cambio.

Programación de la Duración del Cocinado

1 Toque el sensor del reloj , el símbolo se iluminará.

2 Seleccione la duración del cocinado, tocando los sensores [+] ó [−].

3 Posteriormente sonarán 2 beep seguidos, se mostrará el tiempo restante de cocinado y el símbolo parpadeará lentamente, indicando que su horno se apagará de forma automática.

4 Seleccione una función y una temperatura de cocinado.

5 Transcurrida la duración del cocinado, el horno se desconectará, sonará una señal acústica y el símbolo parpadeará más deprisa.

6 Toque en cualquier sensor del frontal de mandos para detener la señal acústica.

En cualquier momento usted puede modificar el tiempo seleccionado, tocando el sensor del reloj y posteriormente tocando los sensores [+] ó [−]. A continuación escuchará dos beep seguidos como confirmación del cambio.

Programación de la Hora de Finalización del Cocinado

1 Toque varias veces el sensor del reloj hasta que el símbolo se ilumine.

2 Seleccione la hora de finalización del cocinado, tocando los sensores [+] ó [−].

3 Posteriormente sonarán 2 beep seguidos, se mostrará tiempo restante de cocinado y el símbolo parpadeará lentamente, indicando que su horno se apagará de forma automática.

4 Seleccione una función y una temperatura de cocinado.

5 Alcanzada la hora seleccionada el horno se desconectará, sonará una señal acústica y el símbolo parpadeará más deprisa.

6 Toque en cualquier símbolo del frontal de mandos para detener la señal acústica

En cualquier momento usted puede modificar la hora de finalización seleccionada, tocando varias veces el sensor del reloj hasta que el símbolo parpadee y posteriormente tocando los sensores [+] ó [−]. A continuación escuchará dos beep seguidos como confirmación del cambio.

Puede emplear esta función aunque usted ya esté cocinando con su horno. Para ello siga las instrucciones indicadas salvo la número 4.

Programación de la Duración y Fin del Cocinado

1 Toque el sensor del reloj, el símbolo se iluminará.

2 Seleccione la duración, tocando los sensores + ó −.

3 Posteriormente sonarán 2 beep seguidos, se mostrará el tiempo restante de cocinado y el símbolo parpadeará lentamente.

4 Toque varias veces el sensor del reloj hasta que el símbolo se ilumine.

5 Seleccione la hora de finalización del cocinado, tocando los sensores + ó −.

6 Posteriormente sonarán 2 beep seguidos, se mostrará la hora actual y el símbolo permanecerá iluminado.

7 Seleccione una función y una temperatura de cocinado.

8 El horno permanecerá desconectado, quedándose iluminado el símbolo y con el símbolo parpadeando lentamente. En la pantalla del reloj verá la hora actual y la luz interior permanecerá apagada. Su horno está programado.

9 Cuando se alcance la hora de comienzo del cocinado, el horno se pondrá en marcha y se realizará el cocinado durante el tiempo seleccionado. En la pantalla del reloj se verá el tiempo restante de cocinado.

10 Alcanzada la hora seleccionada el horno se desconectará, sonará una señal acústica y los símbolos y parpadearán.

11 Toque en cualquier sensor del frontal de mandos para detener la señal acústica.

Si durante el cocinado usted desea modificar la hora de finalización, toque varias veces el sensor del reloj hasta que el símbolo parpadee. En ese momento usted puede modificar la hora de finalización tocando los sensores + ó −. A continuación escuchará 2 beep seguidos como confirmación del cambio.

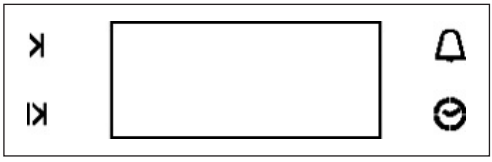
Función seguridad niños

Bloquea el horno, evitando su manipulación por parte de niños pequeños. Para activar la función, toque en el símbolo + de forma prolongada, a continuación escuchará un beep prolongado y se verán puntos intermitentes intercalados entre los dígitos del indicador de temperatura °C. Su horno estará bloqueado.

Para desactivar la función de seguridad niños, debe tocar de forma prolongada el símbolo + sonando un beep prolongado.

Atención

En caso de un corte de suministro eléctrico, se borrará toda la programación de su reloj electrónico y aparecerá parpadeando la indicación 12:00 en el reloj. Deberá ponerlo en hora y programarlo de nuevo.



Instrucciones de Seguridad Importantes

Seguridad Eléctrica

- Cualquier manipulación o reparación del aparato, incluida la sustitución del cable de alimentación, debe realizarse por personas del Servicio de Asistencia Técnica autorizado usando repuestos originales. Las reparaciones o manejo realizado por otras personas pueden ocasionar daños al aparato o un mal funcionamiento, poniendo en peligro su seguridad.
- Desconecte su horno cuando esté averiado.

Seguridad para los Niños

- Impida que los niños se acerquen al horno durante el cocinado, ya que se alcanzan temperaturas elevadas.
- Los niños deberían ser supervisados para asegurar que no juegan con el aparato.

Seguridad en el Uso de su Horno

- El horno siempre tiene que funcionar con la puerta cerrada.
- El fabricante no se responsabiliza de un uso del horno que no sea para la preparación de alimentos de forma doméstica.
- Sólo utilice el horno cuando esté instalado en el interior del mueble.
- No guarde aceites, grasas ni materiales inflamables en el interior, ya que puede ser peligroso si pone el horno en funcionamiento.
- No se apoye ni se siente en la puerta abierta del horno, podría dañarla además de poner en peligro su seguridad.
- No recubra el fondo del horno con hojas de papel de aluminio ya que puede afectar al cocinado y dañar el esmalte del interior del horno y el interior del mueble de su cocina.
- Para cocinar cualquier alimento, introduzca la bandeja o parrilla que se suministra, en las guías laterales que el horno posee en la cavidad interior. La bandeja y la parrilla poseen un sistema para facilitar su extracción parcial y manipular los alimentos.
- No deposite recipientes ni alimentos en el fondo del horno, emplee siempre las bandejas y parrilla.
- No vierta agua en el fondo del horno durante el funcionamiento, ya que puede dañar el esmalte.
- Durante el cocinado abra la puerta del horno lo menos posible, así reducirá el consumo de energía.
- Emplee guantes de protección cuando quiera maniobrar dentro del horno.
- En cocinados con un alto contenido de líquidos es normal que se produzcan algunas condensaciones en la puerta del horno.
- Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.

Tablas de Cocinado

Los tiempos y las temperaturas indicados en las Tablas son orientativos. Las funciones de cocinado dependen de cada modelo. En general es recomendable que realice un precalentamiento del horno en vacío y en función o . El tiempo de precalentamiento finaliza cuando se apaga el piloto de calentamiento.

ENTRANTES	Peso (Kg)	Altura	Función	Temperat. (ºC)	Tiempo (min)	Recipiente
Arroz al horno	1,0	Inferior		180-200	25-30	Paellera
				170-190	20-25	
Empanada	1,2	Media		170-190	45-50	Bandeja
				160-180	30-35	
Hojaldre de verduras	1,0	Media		190-210	25-30	Molde
				180-200	25-30	
		Inferior		170-190	35-40	
Pastel de verduras	1,0	Media		190-210	55-60	Molde
				170-190	45-50	
Patatas asadas	1,0	Inferior		180-200	55-60	Bandeja
				180-200	40-45	
Pizza	0,6	Media		190-210	15-20	Parrilla
				170-190	10-15	
Quiche	0,8	Media		180-200	40-45	Molde
				160-180	35-40	
				170-190	40-45	
Tomates rellenos	0,8	Media		170-190	10-12	Bandeja
				160-180	10-12	
Lasaña	1,0	Media		180-200	8-10	Molde

PESCADOS	Peso (Kg)	Altura	Función	Temperat. (ºC)	Tiempo (min)	Recipiente
Besugo	1,0	Media		180-200	25-30	Bandeja
				170-190	20-25	
Dorada a la Sal	1,0	Media		190-210	25-30	Bandeja
				180-200	25-30	
Lenguado	1,0	Media		170-190	15-20	Bandeja
				160-180	10-15	
Lubina	1,0	Media		190-210	20-25	Bandeja
				180-200	10-15	
Merluza	1,1	Media		190-210	25-30	Bandeja
				180-200	20-25	
Pastel de Pescado	1,1	Media		190-210	60-65	Molde
				190-210	60-65	
Salmón en Papillote	1,0	Media		180-200	20-25	Bandeja
				170-190	15-20	
Truchas	1,1	Media		190-210	20-25	Bandeja
				180-200	15-20	
Filete de pescado	1,0	Superior		170-190	15-20	Parrilla
Sardinas	1,0	Superior		180-200	10-15	Parrilla

CARNES	Peso (Kg)	Altura	Función	Temperat. (ºC)	Tiempo (min)	Recipiente
Cochinillo	1,4	Media		190-210	70-75	Bandeja
				170-190	70-75	
Conejo	1,2	Media		180-200	55-60	Bandeja
				170-190	45-50	
				170-190	30-35	
Cordero	1,0	Media		190-210	50-55	Bandeja
				170-190	45-50	
				180-200	50-55	
Lomo a la Sal	0,6	Media		170-190	35-40	Bandeja
				170-190	40-45	
Pollo	1,2	Inferior		190-210	50-55	Bandeja
				170-190	45-50	
Roast-beef	0,6	Media		190-210	30-35	Bandeja
				180-200	25-30	
				190-210	30-35	
Solomillo en Hojaldre	1,0	Media		180-200	35-40	Bandeja
				160-180	30-35	
Brochetas	0,3	Superior		180-200	10-12	Parrilla
Salchichas	0,6	Superior		190-210	10-15	Parrilla

REPOSTERÍA	Peso (Kg)	Altura	Función	Temperat. (ºC)	Tiempo (min)	Recipiente
Bizcocho Esponjoso	0,5	Media		150-170	35-40	Molde
				170-190	30-35	
				160-180	30-35	
Brazo de Gitano	0,5	Media		170-190	10-15	Bandeja
				160-180	10-15	
Flan	0,8	Media		160-180	55-60	Molde
				150-170	50-55	
Galletas	1,0	Media		160-180	20-25	Bandeja
				150-170	20-25	
Hojaldre	0,3	Media		170-190	20-25	Bandeja
				160-180	15-20	
Magdalenas	0,7	Media		160-180	20-25	Bandeja
				160-180	20-25	
Manzanas Asadas	0,5	Media		180-200	30-35	Bandeja
				170-190	20-25	
Merengue	0,35	Media		100-120	70-75	Bandeja
				100-120	60-65	
Plátanos al horno	0,5	Media		180-200	20-25	Molde
				170-190	15-20	
Plum-Cake	0,6	Media		170-190	55-60	Molde
				160-180	50-55	
Tarta de Manzana	0,8	Media		170-190	45-50	Bandeja
				160-180	40-45	
Tarta de Queso	0,8	Media		180-200	40-45	Molde
				170-190	40-45	

Limpieza y Mantenimiento

Debe desconectar el aparato de la red eléctrica para realizar cualquier intervención.

Limpieza del Interior de Horno

- Limpie el interior del horno para eliminar restos de grasa o alimentos, los cuales desprenden humos y olores o provocan la aparición de manchas.
- Con el horno frío y para superficies esmaltadas (ejemplo, suelo del horno) use cepillos de nylon o esponjas con agua jabonosa y templada. Si usa productos de limpieza de hornos, aplíquelos sólo en las superficies esmaltadas y siguiendo las instrucciones del fabricante.

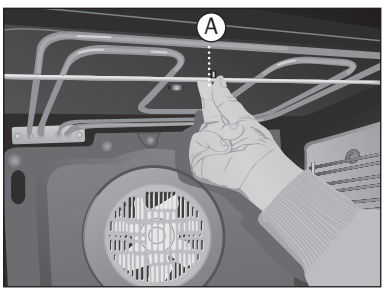
Atención

No limpie el interior de su horno con aparatos limpiadores a vapor o agua a presión. Tampoco utilice estropajos metálicos, cepillos de alambre o cualquier utensilio que pueda rayar el esmalte.

Uso del Grill Abatible (Según Modelos)

Para limpiar la parte superior del horno,

- Espere a que su horno esté frío.
- Gire el tornillo (A) y baje la resistencia de Grill lo más posible.
- Limpie la parte superior del horno y vuelva a colocar la resistencia de Grill en su posición inicial.



Limpieza del Exterior y los Accesorios de Horno

Limpie el exterior del horno y los accesorios con agua jabonosa y templada o con algún detergente suave.

Para superficies inoxidables actúe con precaución y emplee sólo esponjas o paños que no puedan rayarlas

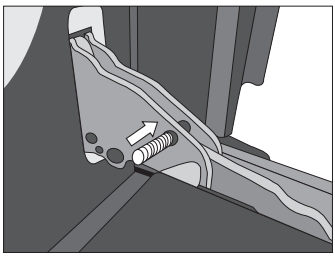
Para la limpieza del exterior del horno no intente extraer los mandos, ya que para hacerlo debería extraer antes el horno del mueble.

Limpieza de la Puerta del Horno

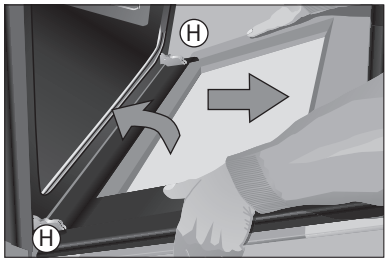
No use estropajos metálicos, cepillos de alambre ni polvos comerciales o abrasivos para limpiar la puerta del horno, ya que podría arañar la superficie y provocar la rotura del cristal.

Según el modelo de horno, usted puede desmontar la puerta para facilitar su limpieza, para ello:

1 Abra totalmente la puerta del horno.
2 Introduzca unos pasadores de seguridad en los agujeros visibles en las bisagras de la puerta.



3 Agarre lateralmente la puerta con ambas manos y ciérrela casi totalmente.
4 Levante ahora la puerta y saque las bisagras de las ranuras frontales del horno tirando de ellas hacia fuera.



Atención

No retire los pasadores de seguridad en ningún momento ya que la bisagra está tensada y puede provocarle alguna lesión. Además sería imposible montar la puerta si los pasadores no están colocados.

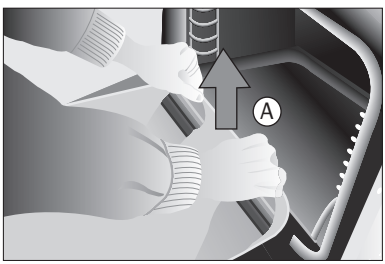
Para colocar la puerta, agarre la puerta con ambas manos e introduzca las bisagras en las aberturas correspondientes en la parte frontal del horno. Abra lenta y completamente la puerta del horno.

Limpieza de la Puerta con Cristal Interior de gran Tamaño

No use estropajos metálicos, cepillos de alambre ni polvos comerciales o abrasivos para limpiar la puerta del horno, ya que podría arañar la superficie y provocar la rotura del cristal.

Instrucciones Desmontaje / Montaje del cristal interior

1 Abra la puerta del horno.
2 Tire del cristal hacia afuera por la parte inferior (A).

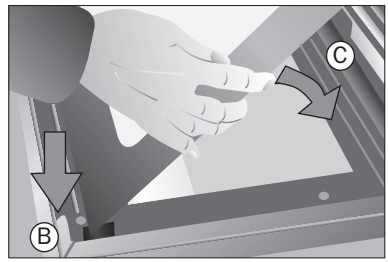


3 El cristal interior está ya suelto. Sáquelo.

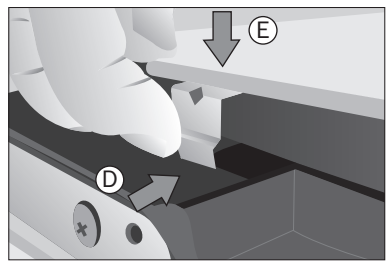
Atención

Por favor preste atención porque cuando retire el cristal interior, la puerta del horno se cerrará.

4 Limpie el cristal interior y el interior de la puerta del horno.
5 A continuación, introduzca los soportes del cristal interior en las ranuras superiores de la puerta (B).



6 Gire el cristal hacia la puerta (C).
7 Presionando con ambas manos los dos soportes inferiores (D) y a la vez empujando el cristal hacia la puerta (E), de nuevo el cristal quedará fijado a la puerta.



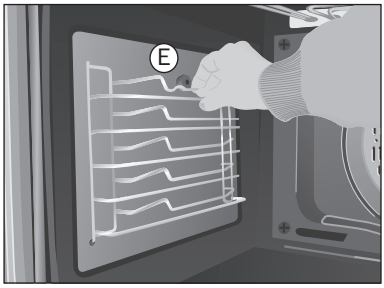
Cambio de la Lámpara del Horno

Atención

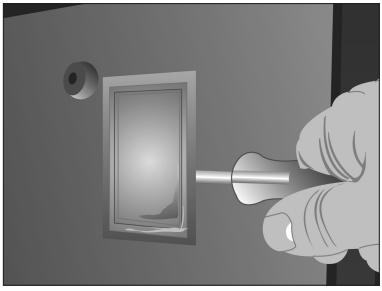
Para cambiar la lámpara, asegure primero que el horno está desconectado de la red eléctrica.

- Desmonte los soportes cromados, soltándolos de la tuerca (E).

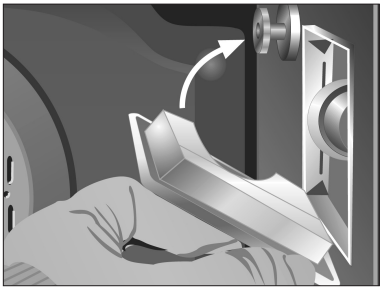
Si Algo no Funciona



- Suelte la lente del portalámparas con la ayuda de una herramienta.



- Sustituya la lámpara.
- Monte de nuevo la lente, asegurando que encaja en posición correcta.



La lámpara a sustituir debe tener una resistencia a la temperatura de hasta 300 °C, solicítela en el servicio de asistencia técnica.

El Horno no funciona
Compruebe la conexión a la red. Verifique los fusibles y el limitador de su instalación. Asegúrese que el reloj está en posición manual o programado. Verifique la posición del selector de funciones y de temperaturas
La luz interior del horno no se enciende
Sustituya la lámpara. Verifique el correcto montaje según el Manual de Instrucciones.
El piloto de calentamiento no se ilumina
Seleccione una temperatura. Seleccione una función. Sólo se debe iluminar mientras el horno está calentando para alcanzar la temperatura seleccionada.
Generación de humos durante el funcionamiento del horno
Proceso normal en el primer funcionamiento. Limpie periódicamente el horno. Reduzca la cantidad de grasa o aceite añadido a la bandeja. No utilice temperaturas más altas de las indicadas en las tablas de cocinado.
No se obtienen los resultados esperados en el cocinado
Revise las tablas de cocinado, para obtener una orientación sobre el funcionamiento de su horno.

Atención

Si a pesar de estos consejos persiste el problema, póngase en contacto con su Servicio de Asistencia Técnica.

Información Técnica

Si el aparato no funciona comunique al Servicio de Asistencia Técnica el tipo de anomalía que usted observa indicando:

1 Número de Serie (S-No)

2 Modelo de Aparato (Mod.)

que usted podrá encontrar grabados en la placa de características. Esta placa de características se encuentra en la parte inferior del horno, que podrá ver abriendo la puerta.

CE El aparato que usted ha adquirido cumple con las Directivas Europeas sobre Seguridad del Material Eléctrico (73/23/CEE) y Compatibilidad Electromagnética (89/336/CEE).

Instalación

Esta información va dirigida exclusivamente al instalador, ya que es el responsable del montaje y conexión eléctrica. Si usted mismo instala el horno, el fabricante no se hará responsable de los posibles daños.

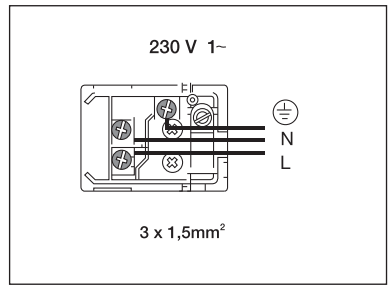
Previo a la Instalación. Observaciones

- Para desembalar el horno tire de la lengüeta situada en la parte inferior de la caja.
- En el mueble se realizará una abertura con las dimensiones indicadas en la figura, siendo la dimensión mínima del fondo del mueble de 580 mm. (Ver figuras 1 y 2 en página 98).
- Para el encastre de los hornos multifunción la parte posterior del mueble, correspondiente a la zona sombreada en la figura 3 (ver página 98), no debe presentar ningún saliente (refuerzos de mueble, tuberías, bases de enchufe, etc...).
- El adhesivo empleado en el recubrimiento plástico de los muebles debe soportar temperaturas superiores a 85ºC.

Conexión Eléctrica. Requisitos Legales

El instalador debe verificar que:

- La tensión y la frecuencia de la red se corresponde con lo indicado en la Placa de Características.
- La instalación eléctrica puede soportar la potencia máxima indicada en la Placa de Características.
- El esquema de conexión se muestra en la figura siguiente:



- La conexión eléctrica dispone de la adecuada toma de tierra de acuerdo con la normativa vigente.
- La conexión debe realizarse a través de un interruptor omnipolar, adecuado a la intensidad a soportar y con una apertura mínima entre contactos de 3 mm para la desconexión en casos de emergencia, limpieza o cambio de la lámpara. En ningún caso el cable de toma de tierra podrá pasar por este interruptor.
- Este interruptor se puede sustituir por una clavija de enchufe, siempre que pueda estar accesible en un uso normal.

Después de la conexión eléctrica, verifique el correcto funcionamiento de todos los elementos eléctricos del horno.

Instalación de Horno

Para todos los hornos y tras realizar la conexión eléctrica,

1 Introduzca el horno en el mueble asegurándose que el cable de alimentación no queda atrapado, ni en contacto con partes calientes del horno.

2 Sujete el horno al mueble mediante los 2 tornillos suministrados, roscándolos al mueble a través de los agujeros que pueden observarse una vez abierta la puerta.

3 Observe que la carcasa del horno no esté en contacto con las paredes del mueble y que hay al menos una separación de 2 mm con los muebles contiguos.

Índice

Antes da Primeira Utilização	**Página 18**
Embalagem Ecológica	**18**
Instruções de Segurança Importantes	**24**
Tabelas de Cozinhado	**25**
Limpeza e Manutenção	**29**
Se Algo não Funciona	**31**
Informação Técnica	**32**
Instalação	**32**

Antes da Primeira Utilização

Leia atentamente este Manual de Instruções para obter o máximo rendimento do seu forno.

Devido ao processo de fabricação, pode haver no forno restos de gorduras e outras impurezas. Para os eliminar proceda do seguinte modo:

- Retire todos os elementos da embalagem incluindo, se existir, o plástico protector.
- Ligue o forno na função ou na sua inexistência , a 200ºC durante 1 hora. Para tal, consulte a Folha de Características que acompanha este manual.
- Para arrefecer o forno, abra a porta para que este se ventile, eliminando assim os odores do interior do mesmo.
- Após o arrefecimento, limpe o forno e os acessórios.

Durante este primeiro funcionamento é normal que haja fumos e odores, razão pela qual deve garantir uma boa ventilação da cozinha.

Embalagem Ecológica

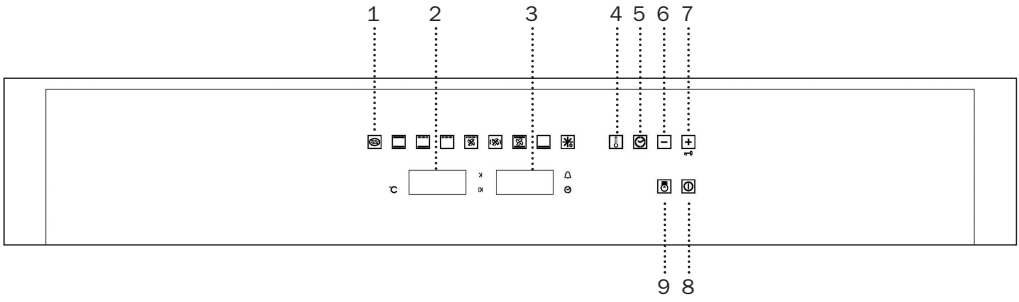
A embalagem foi elaborada com materiais totalmente recicláveis que podem ser aproveitados novamente. Consulte a sua câmara municipal sobre as normas locais para recolha destes materiais.

ATENÇÃO

O símbolo no produto ou na embalagem indica que este aparelho não pode ser tratado como um resíduo doméstico normal. Deve entregá-lo num ponto de recolha de equipamentos eléctricos e electrónicos para a sua reciclagem. Deste modo, ajudará a evitar possíveis efeitos negativos para o ambiente e saúde pública devido a uma manipulação incorrecta. Para obter informação mais detalhada sobre a reciclagem do aparelho, entre em contacto com a câmara da sua cidade, com os Serviços de Recolha de Resíduos Sólidos Urbanos ou com o estabelecimento onde comprou o produto.

Painel de Comandos

Modelo FMO 46 CS 9T1 XS



1 Funções de cozinhado

2 Indicador de temperatura

3 Relógio electrónico

4 Sensor de temperatura

5 Sensor relógio electrónico

6 Sensor [−]

7 Sensor [+] / Função segurança crianças

8 Pôr em funcionamento / Desligado

9 Luz interior

Funções do Forno

Pizza

Indicado para cozinhar pizzas, empadas e biscoitos ou tartes recheadas de frutas.

Convencional

Usado em bolos e tartes nos quais o calor recebido deve ser uniforme para que adquiram uma textura esponjosa.

Grill e Resistência Inferior

Especial para assados. Pode ser usado para qualquer porção, independente do seu tamanho.

Grill

Gratina e assa superficialmente. Permite alourar a camada exterior sem afectar o interior do alimento. Indicado para pedaços planos como filetes, costelas, peixe, tostas.

MaxiGrill com Turbina

Permite assar de modo uniforme ao mesmo tempo que aloura superficialmente. Ideal para churrascos. Especial para pedaços com grande volume como aves, caça... Recomenda-se colocar a porção de carne sobre a grelha do forno com a bandeja por baixo, para recolher os molhos ou gorduras.

Atenção

Durante o uso da função Grill ou MaxiGrill com Turbina deve-se manter a porta fechada.

Turbo

A Turbina reparte o calor que provém de uma resistência situada na parte de atrás do forno. Devido à uniformidade da temperatura produzida permite cozinhar em 2 alturas ao mesmo tempo.

Convencional com Turbina

Adequado para assados e pastelaria. O ventilador reparte de forma uniforme o calor no interior do forno.

Resistência Inferior

Calor somente na parte inferior. Apropriado para aquecer pratos ou levantar massas de confeitaria e semelhantes.

Descongelação

Recomendações para a Descongelação de Alimentos

A descongelação é realizada através de um sistema de ar quente com 2 níveis: o nível HI para carnes em geral e o nível LO para peixes, bolos e pão. Quando seleccionar a função descongelação, poderá seleccionar os níveis HI ou LO no visor de temperatura com o comando selector de temperatura.

- Os alimentos sem embalagem devem ser colocados sobre a bandeja do forno ou sobre uma travessa.
- Para descongelar peças grandes de carne ou peixe, deve colocá-las sobre uma grelha com uma bandeja por baixo para recolher os líquidos.
- As carnes e os peixes não precisam de estar totalmente descongelados para cozinhar. É suficiente que a superfície esteja levemente descongelada para poder acrescentar os condimentos.
- O alimento deve ser sempre cozinhado depois da descongelação.
- Não congelar de novo um alimento já descongelado.

Na seguinte tabela, observe os tempos de descongelação e qual o nível a seleccionar:

ALIMENTO	NÍVEL LO		NÍVEL HI	
	Peso	Tempo	Peso	Tempo
Pão	½ Kg	35 min		
Tarte	½ Kg	25 min		
Peixe	½ Kg	30 min		
Peixe	1 Kg	40 min		
Frango			1 Kg	75 min
Frango			1,5 Kg	90 min
Costeleta			½ Kg	40 min
Carne picada			½ Kg	60 min
Carne picada			1 Kg	120 min

Os tempos indicados na tabela servem apenas de orientação, pois o tempo de descongelação dependerá da temperatura ambiente, do peso do alimento e do grau de congelação do mesmo.

Atenção

O seu relógio electrónico incorpora tecnologia Touch-Control. Para manuseá-lo é suficiente tocar nos símbolos do vidro com o seu dedo.

A sensibilidade do touch-control adapta-se continuamente às condições ambientais. Ao ligar o seu forno à rede tenha a precaução de verificar que a superfície do vidro do painel de comandos está limpa e livre de qualquer obstáculo.

Se ao tocar o vidro com o dedo, o relógio não responde correctamente então é necessário que desligue o forno da rede eléctrica e após um instante volte a ligá-lo. Desta forma os sensores ajustar-se-ão automaticamente e responderão de novo ao toque com o dedo.

Colocar a Hora no Relógio Electrónico

Ao ligar o seu forno, observará que no relógio aparecem a piscar as indicações 12:00 e ⏲. Tocando nos sensores [+] ou [−] colocará o relógio na hora certa; em seguida escutará dois beep seguidos como confirmação da hora escolhida.

Se deseja modificar a hora, toque várias vezes no sensor do relógio [⏲] até que pisque o indicador ⏲. Tocando nos sensores [+] ou [−] poderá modificar a hora. Finalmente escutará dois beep seguidos como confirmação da alteração realizada.

Funcionamento Manual

Após colocar o relógio na hora certa, o seu forno está pronto para cozinhar:

1 Toque no sensor de Pôr em Funcionamento [⏻].

2 Toque no símbolo da função de cozinhado seleccionada.

3 O indicador de temperatura °C mostrará uma temperatura prefixada para esse cozinhado. Se deseja modificá-la basta tocar no sensor de temperatura [🌡] e depois tocar nos sensores [+] ou [−] para seleccionar a temperatura desejada.

4 A cavidade superior do forno começara a aquecer. Nas funções [⊛] [▭] [▭] [⊛] [⊛] [▭], activar-se-á a função de pré-aquecimento rápido durante uns minutos. Quando chegue à temperatura seleccionada, o forno emitirá um sinal sonoro.

Atenção: com esta função de pré-aquecimento acende-se o motor turbo situado no fundo da cavidade superior do forno.

5 Durante o aquecimento, o indicador ° piscará indicando a transmissão de calor ao alimento.

6 Para parar o cozinhado deve tocar no sensor de Desligado [⏻].

Atenção

Quando finalize o cozinhado, observará que a refrigeração do seu forno continua a funcionar até que o interior do forno reduza a sua temperatura de forma apropriada.

Iluminação do forno

A luz interior do forno acender-se-á,

–Ao abrir a porta do forno. Decorrido um certo tempo sem fechar a porta do forno, a luz apagar-se-á para reduzir o consumo eléctrico.

–Quando se selecciona qualquer função de cozinhado. Decorrido um certo tempo a luz apagar-se-á.

Se deseja acender a luz durante o cozinhado basta tocar no sensor de Luz Interior [💡]. Se se premir este sensor durante um tempo prolongado, a luz manter-se-á acesa durante todo o cozinhado.

Funções do Relógio Electrónico

Duração do Cozinhado: Permite cozinhar durante um tempo seleccionado, acabado esse tempo o forno desligar-se-á automaticamente.

Hora de Finalização do Cozinhado: Permite cozinhar até uma hora estabelecida, em seguida o forno desligar-se-á de forma automática.

Duração e Fim do Cozinhado: Permite programar a duração e a hora de finalização do cozinhado. Com esta função o forno pôr-se-á em funcionamento de forma automática à hora necessária para cozinhar durante o tempo seleccionado (Duração) e finalizando de forma automática à hora que lhe tenhamos indicado (Fim do Cozinhado).

Avisador: Gera um sinal sonoro no final do tempo, para isso não é necessário que o forno esteja a funcionar.

Segurança para Crianças: Bloqueia o forno, evitando a manipulação por parte de crianças pequenas.

Programação do Avisador

1 Toque várias vezes no sensor do relógio até que o símbolo se ilumine.

2 Seleccione o tempo após o qual deseja que o relógio avise, tocando nos sensores [+] ou [−].

3 Posteriormente soarão 2 beep seguidos, mostrar-se-á o tempo restante até que o relógio avise e o símbolo (A) piscará lentamente, indicando que o avisador já está programado.

4 Decorrido o tempo programado, soará um sinal sonoro e o símbolo (A) piscará mais depressa.

5 Toque qualquer sensor do painel de comandos para parar o sinal sonoro.

Em qualquer momento pode modificar o tempo seleccionado, tocando várias vezes no sensor do relógio até que o símbolo pisque e posteriormente tocando nos sensores [+] ou [−]. Em seguida escutará dois beep seguidos como confirmação da alteração.

Programação da Duração do Cozinhado

1 Toque no sensor do relógio, o símbolo iluminar-se-á.

2 Seleccione a duração do cozinhado, tocando nos sensores [+]ou [−].

3 Posteriormente soarão 2 beep seguidos, mostrar-se-á o tempo restante de cozinhado e o símbolo piscará lentamente, indicando que o seu forno se apagará de forma automática.

4 Seleccione uma função e uma temperatura de cozinhado.

5 Decorrida a duração do cozinhado, o forno desligar-se-á, soará um sinal sonoro e o símbolo piscará mais depressa.

6 Toque em qualquer sensor do painel de comandos para parar o sinal sonoro.

Em qualquer momento pode modificar a hora de finalização seleccionada, tocando várias vezes no sensor do relógio e posteriormente tocando nos sensores [+] ou [−]. Em seguida escutará dois beep seguidos como confirmação da alteração.

Programação da Hora de Finalização do Cozinhado

1 Toque várias vezes no sensor do relógio até que o símbolo se ilumine.

2 Seleccione a hora de finalização do cozinhado, tocando nos sensores [+]ou [−].

3 Posteriormente soarão 2 beep seguidos, mostrar-se-á o tempo restante de cozinhado e o símbolo piscará lentamente, indicando que o seu forno se apagará de forma automática.

4 Seleccione uma função e uma temperatura de cozinhado.

5 Alcançada a hora seleccionada o forno desligar-se-á, soará um sinal sonoro e o símbolo piscará mais depressa.

6 Toque em qualquer símbolo do painel de comandos para parar o sinal sonoro.

Em qualquer momento pode modificar a hora de finalização seleccionada, tocando várias vezes no sensor do relógio até que o símbolo pisque e posteriormente tocando nos sensores [+] ou [−]. Em seguida escutará dois beep seguidos como confirmação da alteração.

Pode utilizar esta função mesmo que já esteja a cozinhar com o seu forno. Para tal siga as instruções indicadas excepto a número 4.

Programação da Duração e Fim do Cozinhado

1 Toque no sensor do relógio, o símbolo iluminar-se-á.

2 Seleccione a duração, tocando nos sensores + ou −.

3 Posteriormente soarão 2 beep seguidos, mostrar-se-á o tempo restante de cozinhado e o símbolo piscará lentamente.

4 Toque várias vezes no sensor do relógio até que o símbolo se ilumine.

5 Seleccione a hora de finalização do cozinhado, tocando nos sensores + ou −.

6 Posteriormente soarão 2 beep seguidos, mostrar-se-á a hora actual e o símbolo permanecerá iluminado.

7 Seleccione uma função e uma temperatura de cozinhado.

8 O forno permanecerá desligado, ficando iluminado o símbolo e com o símbolo a piscar lentamente. No ecrã do relógio verá a hora actual e a luz interior permanecerá apagada. O seu forno está programado.

9 Quando se alcance a hora de início do cozinhado, o forno colocar-se-á em funcionamento e realizar-se-á o cozinhado durante o tempo seleccionado. No ecrã do relógio ver-se-á o tempo restante de cozinhado.

10 Alcançada a hora seleccionada o forno desligar-se-á, soará um sinal sonoro e os símbolos e piscarão.

11 Toque em qualquer sensor do painel de comandos para parar o sinal sonoro.

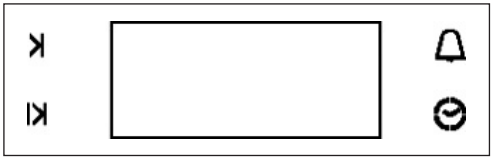
Se durante o cozinhado deseja modificar a hora de finalização, toque várias vezes no sensor do relógio até que o símbolo pisque. Nesse momento pode modificar a hora de finalização tocando nos sensores + ou −. Em seguida escutará 2 beep seguidos como confirmação da alteração.

Função segurança crianças

Bloqueia o forno, evitando a sua manipulação por parte de crianças pequenas. Para activar a função, toque no símbolo + de forma prolongada, em seguida escutará um beep prolongado e ver-se-ão pontos intermitentes intercalados entre os dígitos do indicador de temperatura °C. O seu forno estará bloqueado. Para desactivar a função de segurança crianças, deve tocar de forma prolongada no símbolo + soando um beep prolongado.

Atenção

Em caso de corte de fornecimento eléctrico, apagar-se-á toda a programação do seu relógio electrónico e aparecerá a piscar a indicação 12:00 no relógio. Deverá colocá-lo na hora certa e programá-lo novamente.



Instruções de Segurança Importantes

Segurança Eléctrica

- Qualquer manuseamento ou reparação do aparelho, incluindo a substituição do fio de alimentação, deve ser realizada pelo Serviço de Assistência Técnica autorizado usando peças originais. As reparações ou o manuseamento realizado por outras pessoas podem ocasionar avarias no aparelho ou um mau funcionamento, colocando em perigo a sua segurança.
- Desligue o forno quando estiver avariado.

Segurança para as Crianças

- Não deixe que as crianças se aproximem do forno durante o seu funcionamento, já que são alcançadas temperaturas muito elevadas.
- As crianças deverão ser supervisionadas para assegurar que não brincam com o aparelho.

Segurança na Utilização do Forno

- O forno tem de funcionar sempre com a porta fechada.
- O fabricante não se responsabiliza pelo uso do forno quando este for utilizado com outro fim que não seja a preparação de alimentos de forma doméstica.
- Utilize o forno somente quando este estiver instalado no interior do móvel.
- Não guarde óleos, gorduras nem materiais inflamáveis no interior, já que pode ser perigoso se o forno entrar em funcionamento.
- Não se apoie nem se sente na porta aberta do forno, já que poderia danificá-la além de pôr em perigo a sua segurança.
- Não cubra o fundo do forno com folhas de papel de alumínio, já que isso pode afectar a cozedura e danificar o esmalte do interior do forno.
- Para cozinhar qualquer alimento, introduza a bandeja ou a grelha fornecida, nas guias laterais que o forno possui na cavidade interior. A bandeja e a grelha possuem um sistema para facilitar a sua extracção parcial e manusear os alimentos.
- Não deposite recipientes nem alimentos no fundo do forno. Utilize sempre as bandejas e grelhas.
- Não deite água no fundo do forno durante o funcionamento, já que pode danificar o esmalte.
- Durante a cozedura, abra a porta do forno o mìnimo de vezes possíveis, para reduzir o consumo de energia.
- Utilize luvas de protecção quando desejar manusear algo no interior do forno.
- Em cozinhados com um alto conteúdo de líquidos, é normal que se verifiquem algumas condensações na porta do forno.
- O aparelho não está concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais estejam reduzidas, ou careçam de experiência ou conhecimento, salvo se tiverem supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.

Tabelas de Cozinhado

Os tempos e as temperaturas indicados nas tabelas são para orientação. As funções de cozinhado dependem de cada modelo. Geralmente é recomendável realizar um pré-aquecimento do forno em vazio, na função ou . O tempo pré-aquecimento finaliza quando apaga-se ao piloto de aquecimento.

ENTRADAS	Peso (Kg)	Posição	Função	Temperat. (°C)	Tempo (min)	Recipiente
Arroz ao forno	1,0	Inferior		180-200	25-30	Tacho para arroz
				170-190	20-25	
Empada	1,2	Media		170-190	45-50	Bandeja
				160-180	30-35	
Folhado de verduras	1,0	Media		190-210	25-30	Forma
				180-200	25-30	
		Inferior		170-190	35-40	
Pudim de verduras	1,0	Media		190-210	55-60	Forma
				170-190	45-50	
Batatas assadas	1,0	Inferior		180-200	55-60	Bandeja
				180-200	40-45	
Pizza	0,6	Media		190-210	15-20	Grelha
				170-190	10-15	
Quiche	0,8	Media		180-200	40-45	Forma
				160-180	35-40	
				170-190	40-45	
Tomates recheados	0,8	Media		170-190	10-12	Bandeja
				160-180	10-12	
Lasanha	1,0	Media		180-200	8-10	Forma

PEIXES	Peso (Kg)	Posição	Função	Temperat. (ºC)	Tempo (min)	Recipiente
Besugo	1,0	Media		180-200	25-30	Bandeja
				170-190	20-25	
Dourada no sal	1,0	Media		190-210	25-30	Bandeja
				180-200	25-30	
Linguado	1,0	Media		170-190	15-20	Bandeja
				160-180	10-15	
Robalo	1,0	Media		190-210	20-25	Bandeja
				180-200	10-15	
Pescada	1,1	Media		190-210	25-30	Bandeja
				180-200	20-25	
Pudim de Peixe	1,1	Media		190-210	60-65	Forma
				190-210	60-65	
Salmão em papel de aluminio	1,0	Media		180-200	20-25	Bandeja
				170-190	15-20	
Trutas	1,1	Media		190-210	20-25	Bandeja
				180-200	15-20	
Filete de Peixe	1,0	Superior		170-190	15-20	Grelha
Sardinhas	1,0	Superior		180-200	10-15	Grelha

CARNES	Peso (Kg)	Posição	Função	Temperat. (ºC)	Tempo (min)	Recipiente
Leltao	1,4	Media		190-210	70-75	Bandeja
				170-190	70-75	
Coelho	1,2	Media		180-200	55-60	Bandeja
				170-190	45-50	
				170-190	30-35	
Borrego	1,0	Media		190-210	50-55	Bandeja
				170-190	45-50	
				180-200	50-55	
Lombo no sal	0,6	Media		170-190	35-40	Bandeja
				170-190	40-45	
Frango	1,2	Inferior		190-210	50-55	Bandeja
				170-190	45-50	
Rost-beef	0,6	Media		190-210	30-35	Bandeja
				180-200	25-30	
				190-210	30-35	
Lomgo em Folhado	1,0	Media		180-200	35-40	Bandeja
				160-180	30-35	
Espetadas	0,3	Superior		180-200	10-12	Grelha
Salsichas	0,6	Superior		190-210	10-15	Grelha

CONFEITARIA	Peso (Kg)	Posição	Função	Temperat. (°C)	Tempo (min)	Recipiente
Bolo esponjoso	0,5	Media		150-170	35-40	Forma
				170-190	30-35	
				160-180	30-35	
Bolo com crema	0,5	Media		170-190	10-15	Bandeja
				160-180	10-15	
Pudim	0,8	Media		160-180	55-60	Forma
				150-170	50-55	
Bolachas	1,0	Media		160-180	20-25	Bandeja
				150-170	20-25	
Folhado	0,3	Media		170-190	20-25	Bandeja
				160-180	15-20	
Bolinhos de farinha, leite e ovos	0,7	Media		160-180	20-25	Bandeja
				160-180	20-25	
Maças assadas	0,5	Media		180-200	30-35	Bandeja
				170-190	20-25	
Merengue	0,35	Media		100-120	70-75	Bandeja
				100-120	60-65	
Bananas ao forno	0,5	Media		180-200	20-25	Forma
				170-190	15-20	
Plum-Cake	0,6	Media		170-190	55-60	Forma
				160-180	50-55	
Tarte de Maça	0,8	Media		170-190	45-50	Bandeja
				160-180	40-45	
Tarte de Queijo	0,8	Media		180-200	40-45	Forma
				170-190	40-45	

Limpeza e Manutenção

Atenção

O aparelho deve ser desligado da rede eléctrica para realizar qualquer intervenção.

Limpeza do Interior do Forno

- Limpe o interior do forno para eliminar restos de gordura ou alimentos, os quais desprendem fumos e odores ou provocam o aparecimento de manchas.
- Com o forno frio e para superfícies esmaltadas (exemplo, fundo do forno) use escovas de nylon ou esponjas com água morna e sabão. Se usar produtos de limpeza de fornos, aplique-os apenas nas superfícies esmaltadas e seguindo as instruções do fabricante.

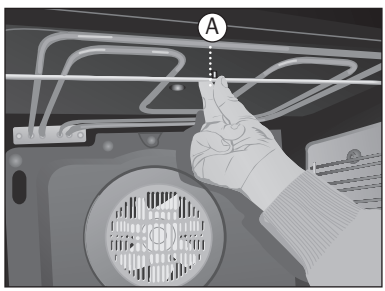
Atenção

Não limpe o interior do forno com aparelhos de limpeza a vapor ou sob pressão. Não utilize tampouco esfregões metálicos, escovas de arame ou qualquer utensílio que possa riscar o esmalte.

Uso do Grill Rebatível (Conforme o Modelo).

Para limpar a parte superior do forno,

- Espere até o forno arrefecer.
- Rode o parafuso (A) e baixe a resistência do Grill o máximo possível.
- Limpe a parte superior do forno e volte a colocar a resistência do Grill na posição inicial.



Limpeza do Exterior e dos Acessórios do Forno

Limpe o exterior do forno e os acessórios com água morna e sabão ou com um detergente suave.

Atenção

Não utilize esfregões metálicos, escovas de arame nem pós comerciais ou abrasivos que possam riscar o esmalte. Para superfícies inoxidáveis aja com precaução e utilize somente esponjas ou panos que não risquem.

Para a limpeza do exterior do forno não tente extrair os comandos, já que para fazê-lo deveria antes extrair o forno do móvel.

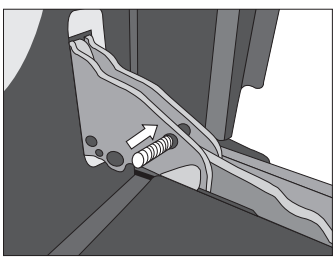
Limpeza da Porta do Forno

Para limpar a porta do forno não use esfregões metálicos, escovas de arame nem pós comerciais ou abrasivos porque poderia riscar a superfície e provocar a rotura do cristal.

Consoante o modelo de forno, é possível desmontar a porta para facilitar a limpeza. Para tal:

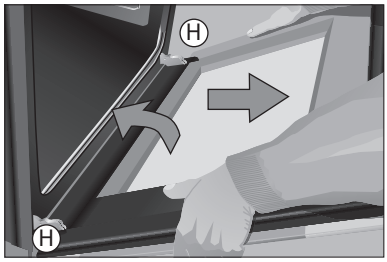
1 Abra totalmente a porta do forno.

2 Introduza uns passadores de segurança nos orifícios visíveis nas dobradiças da porta.



3 Agarre lateralmente a porta com ambas as mãos e feche-a quase totalmente.

4 Levante agora a porta e retire as dobradiças das ranhuras frontais do forno, desencaixando-as.



Atenção

Não retire os passadores de segurança em momento algum, já que a dobradiça está com tensão e pode provocar-lhe alguma lesão. Para além disso, seria impossível montar a porta se os passadores não estivessem colocados.

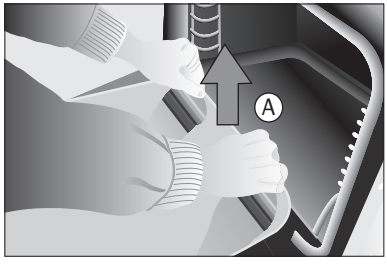
Para colocar a porta, agarre a porta com ambas as mãos e introduza as dobradiças nas aberturas correspondentes na parte frontal do forno. Abra lenta e totalmente a porta do forno.

Limpeza da Porta de Vidro interior de Grande Dimensão

Para limpar a porta do forno não use esfregões metálicos, escovas de arame nem pós comerciais ou abrasivos porque poderia riscar a superfície e provocar a rotura do cristal.

Instruções Desmontagem / Montagem do vidro interior.

1 Abra a porta do forno.
2 Puxe o vidro pela parte inferior (A).

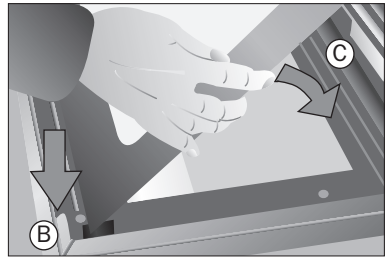


3 O vidro interior solta-se. Retire-o.

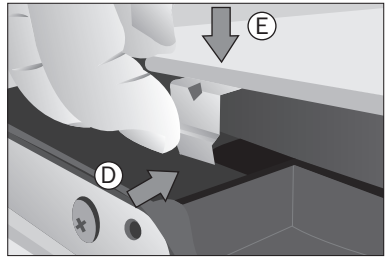
Atenção

Por favor, ter em atenção, quando retirar o vidro interior, a porta do forno fechar-se-á.

4 Limpe o vidro interior e a porta do forno por dentro.
5 De seguida, introduza os suportes do vidro interior nas ranhuras superiores da porta (B).



6 Rode o vidro para a porta (C).
7 Pressionando com ambas as mãos os dois suportes inferiores (D) e ao mesmo tempo empurrando o vidro para a porta (E), o vidro ficará de novo fixo à porta.



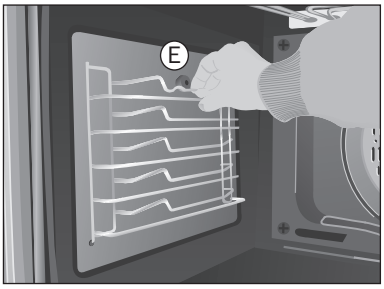
Substituiçao da Lâmpada do Forno

Atenção

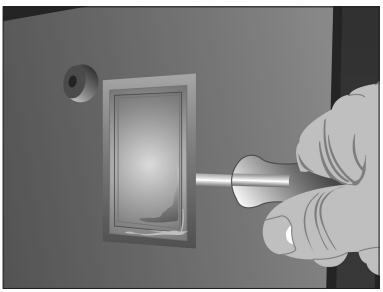
Para substituir a lâmpada, assegure-se primeiro que o forno está desligado da rede eléctrica.

- Puxe as soportes cromados, soltando o parafuso (E).

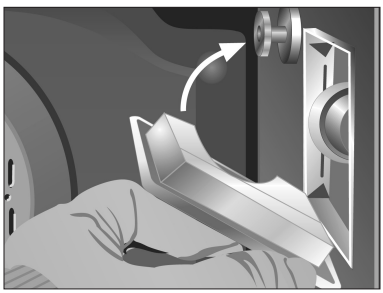
Se Algo não Funciona



- Solte a lente do porta-lâmpadas com a ajuda de uma ferramenta.



- Substitua a lâmpada.
- Volte a montar a lente, assegurando-se que a encaixa na posição correcta sem forçar.



A lâmpada a utilizar na substituição, deve ter resistência à temperatura de 300 °C. Solicite-a ao serviço de assistência técnica.

O Forno não funciona
Verifique a ligação à rede Verifiquese o disjuntor da sua instalação eléctrica desligou. Assegure-se que o relógio está em posição manual ou programada. Verifique a posição do selector de funções e de temperatura.
A luz interior do forno não acende
Substitua a lâmpada. Verifique a correcta montagem conforme o Manual de Instruções.
O indicador luminoso de aquecimento não fica aceso
Seleccione uma temperatura. Seleccione uma função. Só deve ficar aceso enquanto o forno estiver em aquecimento para atingir a temperatura seleccionada.
Formação de fumos durante o funcionamento do forno
Processo normal no primeiro funcionamento. Limpe periodicamente o forno. Reduza a quantidade de gordura ou de óleo na bandeja. Não utilize temperaturas mais altas que as indicadas nas tabelas de cozedura.
Não se obtêm os resultados esperados no cozinhado
Consulte as tabelas de cozedura, para obter uma orientação sobre o funcionamento do forno.

Atenção

Se apesar destes conselhos o problema persistir, contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Información Técnica

Se o aparelho não funcionar ao Serviço de Assistência Técnica comunique o tipo de anomalia que observa, indicando:

1 Número de Série (S-No)

2 Modelo de Aparelho (Mod)

que poderá encontrar gravados na placa de características. Esta placa de características encontra-se na parte inferior do forno, que poderá ver, abrindo a porta.

CE O aparelho que você adquiriu cumpre com as Directivas Europeias sobre Segurança do Material Eléctrico (73/23/CEE) e Compatibilidade Electromagnética (89/336/CEE).

Instalação

Esta informação é dirigida exclusivamente ao instalador, já que é o responsável pela montagem e ligação eléctrica. Se você mesmo instalar o forno, o fabricante não se responsabiliza pelos possíveis danos.

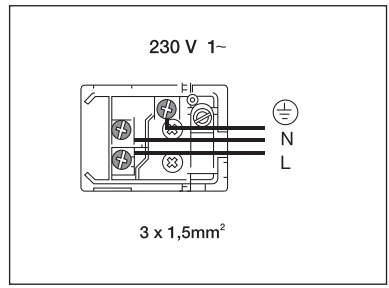
Antes da Instalação. Observações

- Para tirar o forno da embalagem puxe a lingueta situada na parte inferior da caixa e, para o manusear, segure-o pelas asas laterais e nunca pelo puxador da porta do forno.
- Efectuar-se-á uma abertura com as dimensões indicadas na figura, sendo a dimensão mínima do fundo do móvel de 580 mm. (Ver figuras 1 e 2 de encastramento do forno na pagina 98).
- Para encastrar os fornos multifunção, a parte posterior do móvel, correspondente à zona sombreada na figura 3, não deve apresentar nenhuma saliência (reforços do móvel, tubagens, bases de tomada, ...) (Ver pagina 98).
- O autocolante utilizado no revestimento plástico dos móveis deve suportar temperaturas superiores a 85ºC.

Ligação Eléctrica. Requisitos Legais

O instalador deve verificar que:

- A tensão e a frequência da rede estão de acordo com as indicadas na Placa de Características.
- A instalação eléctrica pode suportar a potência máxima indicada na Placa de Características.
- O esquema de ligação é mostrado na figura a seguir:



- A ligação eléctrica dispõe da tomada de terra adequada, de acordo com a norma em vigor.
- A ligação deve ser realizada através de um interruptor omnipolar, adequado à intensidade a suportar e com uma abertura mínima entre contactos de 3 mm para a desconexão em casos de emergência, limpeza ou troca da lâmpada. Em nenhum caso o cabo de tomada de terra poderá passar por este interruptor.
- Este interruptor pode ser substituído por uma tomada, a qual tem de estar acessível durante a utilização normal do forno.

Depois da ligação eléctrica, verifique o correcto funcionamento de todos os elementos eléctricos do forno.

Instalação do Forno

Para todos os fornos e após realizar a ligação eléctrica,

1 Introduza o forno no móvel certificando-se que o fio de alimentação não fica preso, nem em contacto com partes quentes do forno.

2 Fixe o forno ao móvel mediante os 2 parafusos fornecidos, enroscando-os ao móvel através dos furos que se podem observar quando a porta está aberta.

3 Observe que a carcaça do forno não esteja em contacto com as paredes do móvel e que há uma separação de 2 mm, pelo menos, com os móveis contíguos.

Index

Before Using your Oven for the First Time	**Page 34**
Ecological Packaging	**34**
Important Safety Instructions	**40**
Cooking Tables	**41**
Cleaning and Maintenance	**45**
Trouble Shooting	**47**
Technical Information	**48**
Installation	**48**

Before Using your Oven for the First Time

Carefully read this Instruction Manual to achieve the best results from your oven.

Due to the manufacturing process there may be residues of grease and other substances. To eliminate these, proceed as follows:

- Remove all the packaging material, including the protective plastic, if included.
- Select the or function at 200ºC for one hour. To do so, consult the feature list provided with this manual.
- To cool the oven open the door to allow ventilation and odours to escape from inside.
- After cooling, clean the oven and the accessories.

During the first use, fumes and odours may occur and the kitchen should therefore be well ventilated.

Ecological Packaging

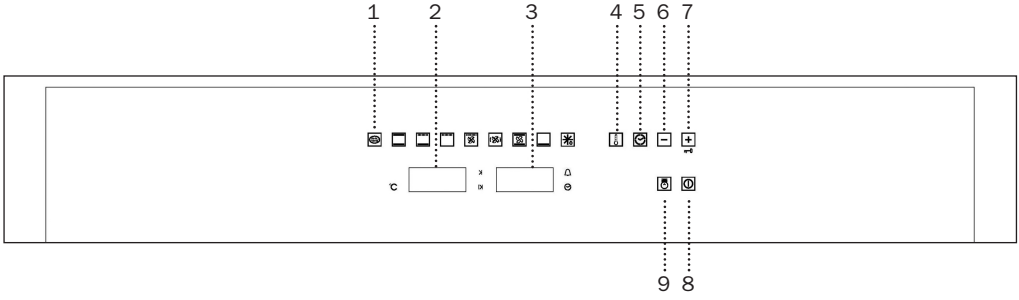
The packaging materials are completely re-cyclable and can be used again. Check with your local authority on the regulations for disposing of this material.

CAUTION

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, wich could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. Please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product

Control Panel

Modelo FMO 46 CS 9T1 XS



1 Cooking Functions

2 Temperature Indicator

3 Electric Clock

4 Temperature Sensor

5 Electric Clock Sensor

6 Sensor [−]

7 Sensor [+] / Child Safety Function

8 On / Off

9 Inside Light

Oven Functions

Pizza

Special for cooking pizzas, pasty and fruit cakes.

Conventional

It is used for sponges and cakes where the heat received must be uniform to achieve a spongy texture.

Grill and Lower element

Special for roasts. It can be used for any piece, whatever its size.

Grill

For preparing dishes with superficial roasting. It allows the outer layer to be browned without affecting the inside of the food. Ideal for flat food, such as steaks, ribs, fish, toast.

MaxiGrill with fan

Allows uniform roasting at the same time as surface browning. Ideal for grills. Special for large volume pieces, such as poultry, game etc. It is recommended to put the item on a rack with a tray beneath to collect the stock and juices.

Caution

While using the Grill or MaxiGrill with fan, the door must be kept closed.

Turbo

The fan distributes the heat produced by an element located at the rear of the oven. Due to the uniform heat distribution, it allows roasting and baking to take place at two heights at the same time.

Conventional with fan

Appropriate for roasts and cakes. The fan spreads the heat uniformly inside the oven.

Lower element

Heats only from beneath. Suitable for heating dishes and raising pastry and similar.

Defrosting

Recommendations for thawing out frozen food

Frozen food can be thawed out using a system of hot air with two power levels: HI for all kinds of meat and LO for fish, pastry and bread. When the thawing function has been chosen, the HI and LO levels can be selected with the temperature selection control. The level chosen appears on the temperature display.

- Unpacked food should be placed on the oven tray or in a receptacle suitable for use in ovens.
- Large pieces of meat or fish should be thawed out on an oven rack, placing the oven tray underneath to collect the resulting liquid.
- Meat and fish do not need to be thawed out completely before cooking, and can be cooked when the surface is soft enough for seasoning.
- Once thawed out, food should always be cooked.

Consult the following table for thawing times and the required thawing level:

FOOD	LO LEVEL		HI LEVEL	
	Weight	Time	Weight	Time
Bread	1 lb	35 min		
Cakes	1 lb	25 min		
Fish	1 lb	30 min		
Fish	2 lb	40 min		
Chicken			2 lb	75 min
Chicken			3 lb	90 min
T-bone steak			1 lb	40 min
Minced meat			1 lb	60 min
Minced meat			2 lb	120 min

The times given above are only an indication. Thawing times depend on room temperature, the weight of the frozen food and the degree to which it is frozen.

Caution

The electronic clock features Touch-Control technology. To operate, simply touch the glass control symbols with your fingertip.

The touch control sensitivity continuously adapts to changing conditions. Ensure that the glass front of the control panel is clean and free of any obstacles when turning on the oven.

If the clock does not respond correctly when you touch the glass, you will need to turn off the oven for a few seconds and then turn it back on. By doing this, the sensors adjust automatically and will react once more to fingertip control.

Setting the Electronic Clock

When turning your oven on, you will see the clock flashing 12:00. Set the clock by touching the + or − symbols on the glass. You will hear 2 beeps confirming the time has been set.

If you want to change the time, touch the clock sensor until the indicator flashes. Change the time by touching the + or − sensors. The two beeps you hear after that will confirm the new time has been set.

Manual Operation

After setting the clock, the oven is ready for use:

1 Press the On sensor.

2 Press on the desired cooking function symbol.

3 The temperature display °C will show the preset temperature for that cooking function. Press on the temperature sensor to change it. Select the desired temperature by pressing on the + or − sensors.

4 The top oven cavity will start to heat up. Functions and will start the fast preheating function for a few minutes. The oven will beep when it reaches the selected temperature.

Caution: this preheating function turns on the turbo motor at the back of the top oven cavity.

5 During oven heating, the ° display will flash to show that the food is being heated.

6 Press on the Off sensor to stop cooking.

Caution

When cooking has finished, you will notice that oven cooling feature will work until the temperature inside the oven has been suitably lowered.

Oven Lighting

The inside light will go on:

–When the oven door is open. If the door is not closed after a certain time, the light will turn off to reduce power consumption.

–When any cooking function is selected. The light will turn off after a certain time.

If you want to turn the light on during cooking, just touch the Oven Light sensor. If you keep your finger on this sensor for a few seconds, the light will stay on throughout cooking.

Electronic Clock Functions

Cooking Time: This function allows you to programme cooking time length, after which the oven will turn off automatically.

Cooking Stop Time: This function allows you to programme the time for cooking to stop, after which the oven will turn off automatically.

Cooking Time and Cooking Stop Time: This function allows both cooking time length and the stop time to be programmed. With this function, the oven switches on automatically at the set time and operates for the cooking time it has been programmed for. It switches itself off automatically at the entered stop time.

Timer Alarm: A beep will go sound when the set time has finished, whether the oven is on or off.

Child safety: This function locks the oven, preventing small children from playing with it.

Programming the Timer Alarm

1 Press on the clock sensor ⏲ several times until the symbol 🔔 lights up.

2 Select the length of time after which you want the alarm to sound by pressing on the + or − sensors.

3 You will then hear two beeps, the display will show the time left before the alarm sounds and the symbol (A) will flash slowly, indicating that the timer has been set.

4 Once the programmed time has passed, an alarm will sound and the symbol (A) will begin to flash more quickly.

5 Press on any sensor on the control panel to stop the alarm.

You can change the programmed time whenever you want by touching the clock sensor ⏲ until the symbol 🔔 flashes, and then touching the + or − sensors. The two beeps you hear after that will confirm the new time has been set.

Programming Cooking Time

1 Press on the clock sensor ⏲. The symbol ⏵| will light up.

2 Select the cooking time by pressing the + or − sensors.

3 Two consecutive beeps will then sound and the display will show the remaining cooking time. The symbol ⏵| will flash slowly to indicate that the oven will switch itself automatically.

4 Select a cooking function and temperature.

5 Once the cooking time is complete, the oven will turn off, an alarm will sound and the ⏵| symbol will flash more quickly.

6 Press on any sensor on the control panel to stop the alarm.

You can change the programmed time whenever you want by touching the clock sensor ⏲ and then on the + or − sensors. The two beeps you hear after that will confirm the new time has been set.

Programming the Cooking Stop Time

1 Press on the clock sensor ⏲ several times until the symbol |⏵| lights up.

2 Select the cooking stop time by pressing the + or − sensors.

3 Two consecutive beeps will then sound and the display will show the remaining cooking time. The |⏵| symbol will flash slowly to indicate that the oven will switch itself automatically.

4 Select a cooking function and temperature.

5 Once it is the set time, the oven will turn off, an alarm will sound and the |⏵| symbol will flash more quickly.

6 Press on any sensor on the control panel to stop the alarm.

You can change the programmed cooking stop time at any moment by pressing on the clock sensor ⏲ until the |⏵| symbol flashes and then by pressing on the + or − sensors. The two beeps you hear after that will confirm the new time has been set.

You can use this function even if you are already cooking with the oven. If this is the case, follow all of the above instructions except No. 4.

Programming Cooking Time and Cooking Stop Time

1 Press on the clock sensor ⏲. The symbol ⏵| will light up.

2 Select the cooking time by pressing the + or − sensors.

3 Two consecutive beeps will then sound, and the display will show the remaining cooking time. The ⏵| symbol will flash slowly.

4 Press on the clock sensor ⏲ several times until the symbol |⏵| lights up.

5 Select the cooking stop time by pressing the + or − sensors.

6 This will be confirmed by two beeps. The current time will show on the display and the |⏵| symbol will remain lit.

7 Select a cooking function and temperature.

8 The oven will remain off, with the |⟩ symbol lit and the ⟩ symbol flashing slowly. The clock will show the current time and the inside light will remain off. The oven is now programmed.

9 When it is time to start cooking, the oven will switch on and will operate for the programmed cooking time. The clock display will show the remaining cooking time.

10 Once the set time is reached, the oven will turn off, an alarm will sound and the ⟩ and |⟩ symbols will flash.

11 Press on any sensor on the control panel to stop the alarm.

If you wish to change the cooking stop time while cooking is in progress, press on the clock sensor ⏲ until the |⟩ symbol flashes. You can then change the cooking stop time by pressing on the + or − sensors. The two beeps you hear after that will confirm the new time has been set.

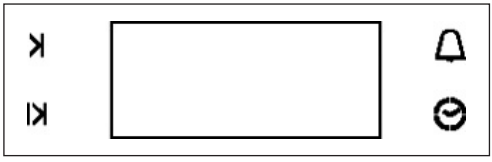
Child Safety Function

This function locks the oven, preventing small children from playing with it. To turn on the function, press on the +/🔒 symbol until you hear a long beep and see several flashing dots between the digits of the temperature display °C. The oven is now locked.

To turn off the child lock, keep the +/🔒 symbol pressed until a long beep sounds.

Caution

In the event of power failure, your electronic clock timer settings will be erased and 12:00 will flash on the clock display. Reset the clock and programme again.



Important Safety Instructions

Electrical Safety

- All adjustments to or repair of the appliance, including replacement of the power lead, must be carried out by authorised Technical Assistance Service staff using original spare parts. Repairs or alterations carried out by persons other than Technical Assistance Service staff may result in the malfunctioning of or damage to the appliance, representing a risk to your personal safety.
- Disconnect your oven if it breaks down.

Safety for Children

- Do not allow children to approach the oven while it is in use, as high temperatures can be reached.
- Precautions must be taken to prevent children from playing with the appliance.

Oven Safety in Use

- The oven must not be operated with the door open.
- The manufacturer will not be held responsible if this oven is used for anything other than domestic purposes.
- Only use the oven when it is installed within kitchen units.
- Do not store oils, fats or inflammable materials inside the oven, as it could be dangerous if the oven is switched on.
- Do not lean or sit on the open door of the oven as it could damage the door and be dangerous for you.
- Do not cover the bottom of the oven with aluminium foil, as it could affect cooking and damage the interior enamelling of the oven.
- To use the oven, insert the tray or rack supplied onto the side guides inside the oven. The trays and racks are fitted with a system to facilitate partial extraction and make handling easier.
- Do not put containers or food on the floor of the oven. Always use the trays and grids.
- Do not spill water on the floor of the oven while it is working as this could damage the enamel.
- While using the oven, open the door as little as possible to reduce electricity consumption.
- Use protective gloves if you need to work inside the hot oven.
- In recipes with a high liquid content, it is normal for condensation to form on the oven door.
- Use of the appliance is not intended for persons (including children) whose physical, sensory or mental capabilities are reduced. This is also applicable to those who lack experience or knowledge, unless they are supervised, or have received instructions on how to use the appliance from a person in charge of their safety.

Cooking Tables

The Cooking Tables show examples of temperature ranges and approximate cooking times. The cooking mode depends on the model. For the best results we recommend the oven to be preheated with the function or . The preheating time finishes when the heating pilot light switches off.

STARTERS	Weight (Kg)	Tray Position	Cooking Mode	Temperat. (°C)	Time (min)	Receptacle
Baked rice	1,0	Lower		180-200	25-30	Shallow oven dish
				170-190	20-25	
Pasty	1,2	Intermediate		170-190	45-50	Tray
				160-180	30-35	
Vegetable Pastry	1,0	Intermediate		190-210	25-30	Shallow dish
				180-200	25-30	
		Lower		170-190	35-40	
Vegetable Pie	1,0	Intermediate		190-210	55-60	Shallow dish
				170-190	45-50	
Baked potatoes	1,0	Lower		180-200	55-60	Tray
				180-200	40-45	
Pizza	0,6	Intermediate		190-210	15-20	Grid
				170-190	10-15	
Quiche	0,8	Intermediate		180-200	40-45	Quiche Mould
				160-180	35-40	
				170-190	40-45	
Stuffed tomatoes	0,8	Intermediate		170-190	10-12	Tray
				160-180	10-12	
Lasagne	1,0	Intermediate		180-200	8-10	Shallow dish

FISH	Weight (Kg)	Tray Position	Cooking Mode	Temperat. (°C)	Time (min)	Receptacle
Red Bream	1,0	Intermediate		180-200	25-30	Tray
				170-190	20-25	
Salted Dorado	1,0	Intermediate		190-210	25-30	Tray
				180-200	25-30	
Sole	1,0	Intermediate		170-190	15-20	Tray
				160-180	10-15	
Sea-bass	1,0	Intermediate		190-210	20-25	Tray
				180-200	10-15	
Hake	1,1	Intermediate		190-210	25-30	Tray
				180-200	20-25	
Fish Pie	1,1	Intermediate		190-210	60-65	Casserole dish
				190-210	60-65	
Salmon in greased paper	1,0	Intermediate		180-200	20-25	Tray
				170-190	15-20	
Trout	1,1	Intermediate		190-210	20-25	Tray
				180-200	15-20	
Fillet of Fish	1,0	Higher		170-190	15-20	Grid
Sardines	1,0	Higher		180-200	10-15	Grid

MEAT	Weight (Kg)	Tray Position	Cooking Mode	Temperat. (ºC)	Time (min)	Receptacle
Suckling Pig	1,4	Intermediate		190-210	70-75	Tray
				170-190	70-75	
Rabbit	1,2	Intermediate		180-200	55-60	Tray
				170-190	45-50	
				170-190	30-35	
Lamb	1,0	Intermediate		190-210	50-55	Tray
				170-190	45-50	
				180-200	50-55	
Salted Pork Loin	0,6	Intermediate		170-190	35-40	Tray
				170-190	40-45	
Chicken	1,2	Lower		190-210	50-55	Tray
				170-190	45-50	
Roast-beef	0,6	Intermediate		190-210	30-35	Tray
				180-200	25-30	
				190-210	30-35	
Fillet Steak Pastry	1,0	Intermediate		180-200	35-40	Tray
				160-180	30-35	
Brochettes	0,3	Higher		180-200	10-12	Grid
Sausages	0,6	Higher		190-210	10-15	Grid

CAKES AND DESSERTS	Weight (Kg)	Tray Position	Cooking Mode	Temperat. (ºC)	Time (min)	Receptacle
Sponge Cake	0,5	Intermediate		150-170	35-40	Cake Mould
				170-190	30-35	
				160-180	30-35	
Swiss Roll	0,5	Intermediate		170-190	10-15	Tray
				160-180	10-15	
Flan	0,8	Intermediate		160-180	55-60	Bread Mould
				150-170	50-55	
Biscuits	1,0	Intermediate		160-180	20-25	Tray
				150-170	20-25	
Vol-au-vents	0,3	Intermediate		170-190	20-25	Tray
				160-180	15-20	
Cup Cakes	0,7	Intermediate		160-180	20-25	Tray
				160-180	20-25	
Baked Apples	0,5	Intermediate		180-200	30-35	Tray
				170-190	20-25	
Meringue	0,35	Intermediate		100-120	70-75	Tray
				100-120	60-65	
Baked bananas	0,5	Intermediate		180-200	20-25	Casserole dish
				170-190	15-20	
Plum-Cake	0,6	Intermediate		170-190	55-60	Cake Mould
				160-180	50-55	
Apple Pie	0,8	Intermediate		170-190	45-50	Tray
				160-180	40-45	
Cheesecake	0,8	Intermediate		180-200	40-45	Cheesecake Mould
				170-190	40-45	

Cleaning and Maintenance

Caution

Before carrying out any work, the appliance must be disconnected from the mains electricity supply.

Cleaning the Inside of the Oven

- The inside of the oven should be cleaned to remove food and grease deposits, which can give off smoke or odours and cause stains to appear.
- With the oven cold and for enamelled surfaces (e.g. the floor of the oven) use a nylon brushe or sponge with warm soapy water. If using special oven cleaning products, use only on enamelled surfaces and follow the manufacturer's instructions.

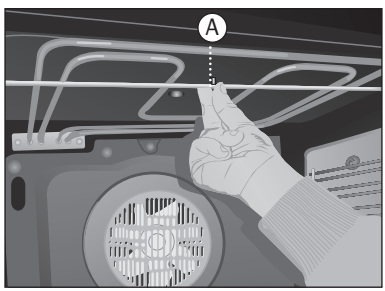
Caution

Do not clean the inside of your oven with a steam or pressurised water jet. Do not use either metallic scouring pads or any material that could scratch the enamel.

Use of the Fold-down Grill (Depending on Model)

To clean the upper part of the oven,

- Wait until the oven is cold.
- Turn the screw (A) and lower the grill element as far as possible.
- Clean the upper part of the oven and return the grill element to its original position.



Cleaning the Oven Exterior and Accessories

Clean the outside of the oven and the accessories with warm soapy water or with a mild detergent.

Caution

Never use metallic scouring pads or commercial or scouring powders that could scratch the enamel. For stainless steel surfaces, proceed with care and only use sponges or cloths that cannot scratch them.

To clean the outside of the oven do not attempt to remove the controls, as for this, the oven has to be first removed from the kitchen unit

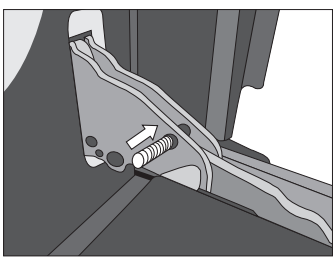
Cleaning the Oven Door

Do not use metal scouring pads, wire brushes or commercial or abrasive powders to clean the oven door. They may scratch the surface and cause the glass to break.

Depending on the oven model, you can remove the door to simplify its cleaning. To do so:

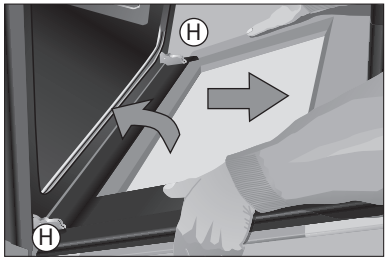
1 Open the oven door completely.

2 Insert the safety pins into the holes on the door's hinges.



3 Hold the door at each side with both hands and close it until nearly shut.

4 Then lift the door and release the hinges from the front slots on the oven by pulling outwards.



Warning

Do not remove the safety pins at any time, as the hinge is taut and may cause injuries. Also, it might not be possible to assemble the door if these pins are not in place.

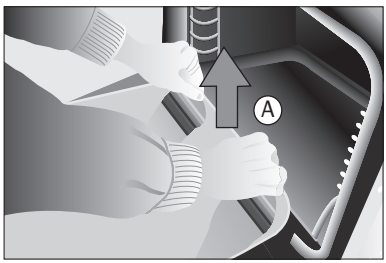
To assemble the door, hold it with both hands and insert the hinges in the appropriate slots at the front of the oven. Open the oven door slowly and completely.

Cleaning the Large Interior Glass Door

Do not use metal scouring pads, wire brushes or commercial or abrasive powders to clean the oven door. They may scratch the surface and cause the glass to break.

Dismantling / Assembly Instructions for the interior glass

1 Open the oven door.
2 Pull the glass upwards from the bottom (A).

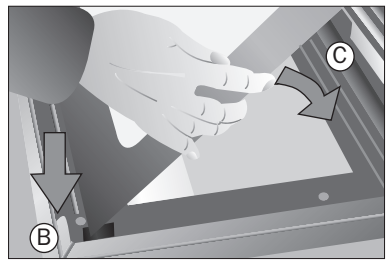


3 The interior glass is now free. Remove it.

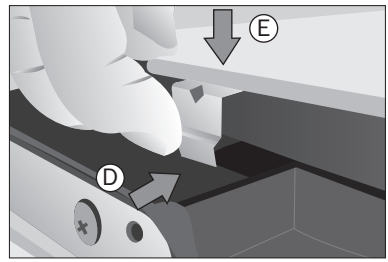
Warning

Be careful: the oven door closes when the interior glass is removed.

4 Clean the interior glass and the inside of the oven door.
5 Then insert the supports on the interior glass into the grooves at the top of the door (B).



6 Lower the glass into the door (C).
7 The glass is fixed to the door by pressing the two lower supports (D) while pushing the glass into the door (E).



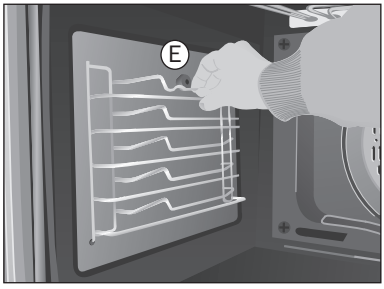
Changing the oven bulb

Caution

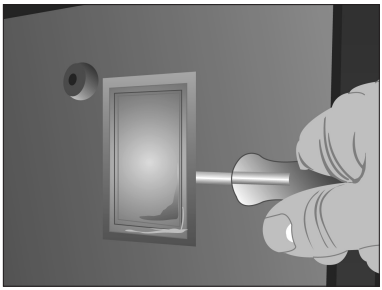
To change the bulb, first ensure that the oven is disconnected from the power supply.

- Ease out the chrome supports, releasing them from the bolt (E).

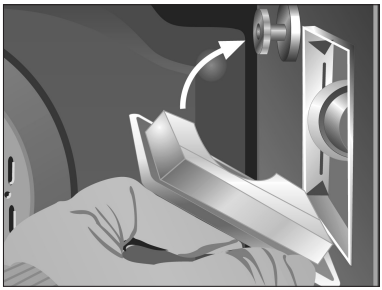
Trouble Shooting



- Loosen the lens from the lampholder with the help of the appropriate tool.



- Exchange the bulb.
- Replace the lens, making sure it fits in the correct position without forcing it.



The replacement bulb must be temperature resistant to 300 °C. These can be ordered from the Technical Service Department.

The oven does not work
Check the connection to the electrical circuit. Check the fuses and current limiter of your installation. Ensure the clock is in the manual or programmed mode. Check the position of the function and temperature selectors
The inside light of the oven does not work
Change the bulb. Check its assembly in accordance with the instruction manual.
The heating indicator light does not work
Select a temperature. Select a setting. It should only light up while the oven is heating up to its set working temperature.
Smoke is given off while the oven is working
This is normal during its first use. Periodically clean the oven. Reduce the amount of grease or oil added to the tray. Do not use higher temperature settings than those in the cooking tables.
Expected cooking results are not achieved
Review the cooking tables to obtain guidance on the working of your oven.

NB

If, despite these recommendations, the problem continues, contact our Technical Assistance Service.

Technical Information

If the equipment does not work, please contact the Technical Service Department and advise them of the problem, indicating:

1 Serial number (S-No)

2 Appliance model. (Model)

You will find this information on the rating plate on the lower part of the oven when the door is opened.

CE The item that you have bought meets the European directives on electrical material safety (73/23/CEE) and electromagnetic compatibility (89/336/CEE).

Installation

This information is intended for the installer, as the person responsible for assembly and electrical connection. If you install the oven yourself, the manufacturer will not be held responsible for any possible damage.

Installation must only be performed by a fully qualified electrician who must ensure regulations laid down for installation are observed.

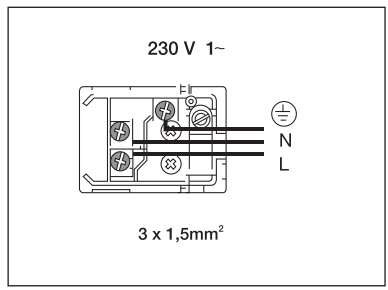
Before Installation. Comments

- To unpack the oven, pull the tab located on the lower part of the box.
- A niche is required in the kitchen unit as per the dimensions shown on the figure, providing a minimum depth of 580 mm. (See figures 1 and 2 describing oven fitting on the page 98).
- To fit multifunction ovens in their locations, the back part of the unit corresponding to the shaded area of figure 3, must not have any projections (reinforcements, pipes, sockets, etc). (See the page 98).
- The adhesive used for the plastic covering of kitchen furniture must be able to withstand temperatures up to 85ºC.

Electrical Connection. Legal Requirements

The installer must check that:

- The voltage and cycles of the mains supply correspond to that indicated on the rating plate.
- The electrical installation can stand the maximum power indicated on the rating plate.
- The connection diagram is shown in the following figure:



- The electrical connection has adequate earthing in accordance with regulations in force.
- The connection must be carried out with an omnipolar switch, of an adequate size for the current drawn. There must be a minimum aperture between contacts of 3 mm to enable disconnection in the case of emergency, cleaning or bulb exchange. Under no circumstances must the earth wire pass through this switch.

- This switch may be replaced with a plug, which must always be accessible in normal working conditions.

After connecting the electricity, check that all the electrical parts of the oven are working.

This appliance must be installed by a licensed electrician in accordance with AS/NZS 3000 wiring rules and any local wiring rules, and a Certificate of Compliance issued upon completion. The main supply and interconnecting cables required for installation must be rated at a minimum 15A.

Installing the Oven

For all ovens and after carrying out the electrical connection,

1 Insert the oven in the kitchen unit, making sure the power lead is not trapped or in contact with hot parts of the oven.

2 Fix the oven to the unit by means of the 2 screws supplied via the holes that can be seen when the door is opened.

3 Check that the oven housing is not in contact with the sides of the unit and that there is at least 2 mm separating the neighbouring units.

Index

Avant le Premier Usage	**Page 50**
Emballage Écologique	**50**
Instructions de Sécurité Importantes	**56**
Tableaux de Cuissons	**57**
Nettoyage et Entretien	**61**
En Cas de Panne	**63**
Information Technique	**64**
Installation	**64**

Avant le Premier Usage

Nous vous prions de lire attentivement ce Manuel d'instructions afin d'obtenir un rendement maximum de votre four.

A cause du processus de fabrication, il peut y avoir dans le four des restes de graisses et autres impuretés; pour les éliminer, il faudra procéder de la façon suivante:

- Enlevez tous les éléments de l'emballage, y compris le plastique protecteur si votre four en est pourvu.
- Connectez votre four en fonction ou, à défaut , à 200ºC pendant 1 heure. Pour cela, consultez la Feuille de Caractéristiques attachée au mode d'Emploi.
- Pour refroidir le four, ouvrez la porte pour qu´il puisse se ventiler et éliminer les odeurs accumulées dans son intérieur.
- Une fois que le four aura refroidi, nettoyez-le ainsi que tous ses accessoires.

Pendant ce premier fonctionnement il y aura des fumées et des odeurs et il faudra, pour autant, assurer une bonne ventilation dans la cuisine.

Emballage Écologique

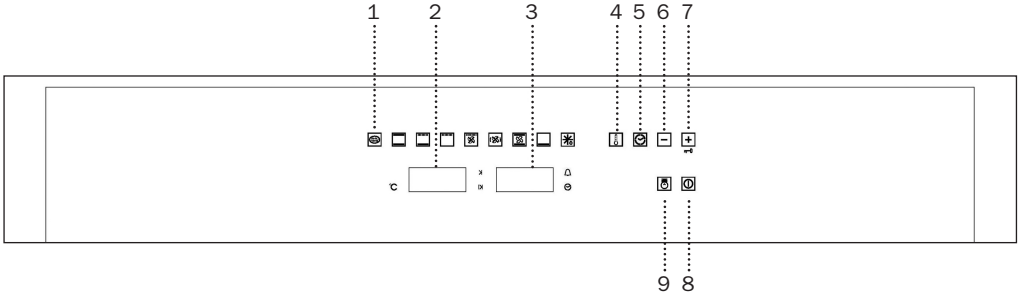
L'emballage a été réalisé avec des matériaux totalement recyclables qui pourront être utilisés de nouveau. Consultez votre administration municipale sur les normes locales pour faire enlever ces matériaux.

ATTENTION

Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences negatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'elimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Panneau frontal de commandes

Modelo FMO 46 CS 9T1 XS



1 Fonctions de cuisson

2 Indicateur de température

3 Horloge électronique

4 Sélecteur de température

5 Symbole horloge électronique

6 Symbole [−]

7 Symbole [+] / Fonction sécurité enfants

8 Mise en marche / Arrêt

9 Lumière intérieure

Fonctions du Four

Pizza

Special pour la misson des pizzas, pâte en croûte et tartes avec des fruits.

Conventionnel

Utiliser pour les gâteaux et les tartes qui doivent recevoir une chaleur uniforme et pour obtenir une texture moelleuse.

Grill et résistance inférieure

Spécial pour les rôtis. Peut être utilisé pour toutes sortes de pièces, indépendamment de leur volume.

Grill

Pour gratiner et rôtir superficiellement. Permet de dorer la couche extérieure sans affecter l'intérieur de l'aliment. Indiqué pour les piéces plates telles que les beefsteaks, les côtelettes, les poissons, les toasts.

MaxiGrill avec turbine

Permet en même temps de rôtir de façon uniforme et de dorer superficiellement. Idéal pour les grillades. Spécial pour les pièces volumineuses telles que les volailles, le gibier. Il est recommandé de placer la pièce de viande sur la grille du four et la lèchefrite endessous pour recueillir les jus de cuisson ou la graisse.

Attention

Quand on utilise la fonction Grill ou MaxiGrill avec Turbine, la porte doit rester fermée.

Turbo

La turbine répartit la chaleur qui provient d'une résistance située à la partie arrière du four. Grâce à l'uniformité de la chaleur produite, on peut cuisiner à 2 hauteurs en même temps.

Conventionnel avec turbine
Recommandé pour les rôtis et la pâtisserie. Le ventilateur répartit la chaleur de façon uniforme á l'intérieur du four.

Résistance inférieure
La chaleur provient seulement de la partie inférieure. Approprié pour réchauffer des plats ou faire lever des pâtes pour pâtisseries et analogues.

Décongélation

Recommandations pour la Décongélation des Aliments

La décongélation se fait au moyen d'un système d'air chaud à 2 niveaux, le niveau HI pour les viandes en général et le niveau LO pour les poissons, la pâtisserie et le pain. Au moment de sélectionner la fonction de décongélation, on pourra sélectionner les niveaux HI ou LO sur l'afficheur de température au moyen de la commande de température.

- Les aliments doivent être placés sans leur emballage sur la lèchefrite du four ou sur un plat.
- Pour décongeler de grandes pièces de viande ou de poisson, les placer sur une grille avec la lèchefrite en dessous pour recueillir les liquides.
- Il n'est pas nécessaire de décongeler totalement les viandes et les poissons avant de les cuisiner. Il suffit que la surface soit molle pour pouvoir ajouter les condiments.
- Il faut toujours cuisiner l'aliment après qu'il ait été décongelé.
- Ne pas congeler de nouveau un aliment qui a déjà été décongelé.

ALIMENT	NIVEAU LO		NIVEAU HI	
	Poids	Temps	Poids	Temps
Pain	½ Kg	35 min		
Tarte	½ Kg	25 min		
Poisson	½ Kg	30 min		
Poisson	1 Kg	40 min		
Poulet			1 Kg	75 min
Poulet			1,5 Kg	90 min
Côte			½ Kg	40 min
Viande hachée			½ Kg	60 min
Viande hachée			1 Kg	120 min

Les temps indiqués sur le tableau servent d'orientation; le temps de décongélation dépendra de la température ambiante, du poids de l'aliment et du degré de congélation de l'aliment.

Manipulation du four

Attention

Cette horloge électronique est équipée de la technologie Touch-Control. Pour l'utiliser, il suffit d'appuyer sur les symboles représentés sur la vitre.

La sensibilité du panneau tactile s'adapte constamment aux conditions ambiantes. Lorsque vous branchez le four au réseau électrique, veillez à ce que la surface vitrée de la façade soit propre et ne présente aucun obstacle.

Si l'horloge ne répond pas correctement lorsque vous touchez la vitre avec le doigt, il faut alors débrancher le four du réseau électrique puis le rebrancher après un court instant. Le réglage des capteurs se fait automatiquement et ces derniers réagiront lorsque vous toucherez les commandes tactiles.

Réglage de l'heure sur l'horloge électronique

En allumant le four, vous pourrez voir que l'horloge clignote sur 12:00 et . Appuyez sur les symboles [+] ou [–] pour mettre l'horloge à l'heure. Vous entendrez ensuite deux bips confirmant le réglage.

Si vous voulez modifier l'heure, appuyez plusieurs fois sur le symbole de l'horloge jusqu'à ce que le témoin clignote. En appuyant sur les symboles [+] ou [–] vous pourrez modifier l'heure. Vous entendrez ensuite deux bips consécutifs confirmant la modification effectuée.

Fonctionnement manuel

Une fois l'horloge réglée, votre four est prêt à fonctionner :

1 Appuyez sur le symbole de Mise en Marche .

2 Appuyez sur le symbole de la fonction de cuisson sélectionnée.

3 L'indicateur de température °C indiquera une température préréglée pour cette cuisson. Si vous souhaitez la modifier, il suffit d'appuyer sur le symbole de température puis d'appuyer sur les symboles [+] ou [–] pour sélectionner la température désirée.

4 La cavité supérieure du four commencera à chauffer. Avec les fonctions , la fonction de préchauffage rapide sera activée pendant quelques minutes. Lorsque la température sélectionnée est atteinte, le four émettra un signal sonore.

Attention : avec cette fonction de préchauffage, le moteur turbo situé au fond de la cavité supérieure du four s'active.

5 Pendant le chauffage, l'indicateur ° clignote pour indiquer la transmission de chaleur à l'aliment.

6 Pour interrompre la cuisson, il faut appuyer sur le symbole Arrêt .

Attention

À la fin de la cuisson, vous verrez que le refroidissement du four continue à fonctionner jusqu'à ce que l'intérieur du four réduise sa température de manière appropriée.

Éclairage du four

La lumière à l'intérieur du four s'allumera

– lorsque l'on ouvre la porte du four. Au bout d'un certain temps sans fermer la porte du four, la lumière s'éteindra pour réduire la consommation électrique.

– Lorsque l'on sélectionne une fonction de cuisson. Au bout d'un moment, la lumière s'éteindra.

Si vous souhaitez allumer la lumière pendant la cuisson, il suffit d'appuyer sur le symbole de lumière intérieure . Si vous appuyez sur le symbole de manière prolongée, la lumière restera allumée pendant toute la cuisson.

Fonctions de l'horloge électronique

Durée de cuisson : permet de cuisiner durant un temps sélectionné, puis, le four s'éteint automatiquement.

Heure de fin de cuisson : permet de cuisiner jusqu'à une heure établie, puis, le four s'éteint automatiquement.

Durée et fin de cuisson : permet de programmer la durée et l'heure de fin de cuisson. Cette fonction permet une mise en marche automatique du four à l'heure choisie, et pour la durée de cuisson sélectionnée (durée). Le four s'éteindra automatiquement à l'heure programmée (fin de cuisson).

Avertisseur : Une fois la durée programmée écoulée, un signal sonore retentit, que le four soit allumé ou éteint.

Sécurité enfants : Cette fonction verrouille le four, ce qui évite que les enfants en bas âge le manipulent.

Programmation de l'avertisseur

1 Appuyez à plusieurs reprises sur le symbole de l'horloge jusqu'à ce que le symbole s'allume.

2 Sélectionnez le temps après lequel vous souhaitez que l'horloge sonne en appuyant sur les symboles [+] ou [−].

3 Il y aura ensuite 2 bips consécutifs indiquant le temps restant avant que l'horloge ne sonne et le symbole (A) clignotera lentement, indiquant que l'avertisseur est bien programmé.

4 Une fois la durée programmée écoulée, un signal sonore retentira et le symbole (A) clignotera plus rapidement.

5 Appuyez sur n'importe quel symbole de la façade pour arrêter le signal sonore.

Vous pouvez modifier le temps sélectionné à tout moment, en appuyant à plusieurs reprises sur le symbole de l'horloge jusqu'à ce que le symbole clignote, puis en appuyant sur les symboles [+] ou [−]. Vous entendrez ensuite deux bips consécutifs confirmant la modification effectuée.

Programmation de la durée de cuisson

1 Appuyez sur le symbole de l'horloge, le symbole s'allumera.

2 Sélectionnez la durée de cuisson, en appuyant sur [+] ou [−].

3 Il y aura ensuite 2 bips consécutifs, indiquant le temps de cuisson restant, et le symbole clignotera lentement, indiquant que votre four s'éteindra automatiquement.

4 Sélectionnez une fonction et une température de cuisson.

5 Une fois la durée de cuisson écoulée, le four s'éteindra, l'avertisseur sonore retentira et le symbole clignotera plus rapidement.

6 Appuyez sur n'importe quel symbole de la façade pour arrêter le signal sonore.

À tout moment, vous pouvez modifier le temps sélectionné en appuyant sur le symbole de l'horloge, et en appuyant ensuite sur les symboles [+] ou [−]. Vous entendrez ensuite deux bips consécutifs confirmant la modification effectuée.

Programmation de l'heure de fin de cuisson

1 Appuyez à plusieurs reprises sur le symbole de l'horloge jusqu'à ce que le symbole s'allume.

2 Sélectionnez l'heure de fin de la cuisson, en appuyant sur les symboles [+] ou [−].

3 Il y aura ensuite 2 bips consécutifs, indiquant le temps de cuisson restant, et le symbole clignotera lentement, indiquant que votre four s'éteindra automatiquement.

4 Sélectionnez une fonction et une température de cuisson.

5 Une fois l'heure sélectionnée atteinte, le four s'éteindra, l'avertisseur sonore retentira, et le symbole clignotera plus rapidement.

6 Appuyez sur n'importe quel symbole de la façade pour arrêter le signal sonore.

À tout moment, vous pouvez modifier l'heure de fin sélectionnée, en appuyant à plusieurs reprises sur le symbole de l'horloge jusqu'à ce que le symbole clignote, puis en appuyant sur les symboles [+] ou [−]. Vous entendrez ensuite deux bips consécutifs confirmant la modification effectuée.

Vous pouvez utiliser cette fonction même en cours de cuisson. Il suffit alors de suivre ces mêmes instructions, à l'exception de l'étape 4.

Programmation de la durée et de la fin de cuisson

1 Appuyez sur le symbole de l'horloge, le symbole s'allumera.

2 Sélectionnez la durée, en appuyant sur [+] ou [−].

3 Il y aura ensuite 2 bips consécutifs, le temps de cuisson restant s'affichera et le symbole clignotera lentement.

4 Appuyez à plusieurs reprises sur le symbole de l'horloge jusqu'à ce que le symbole s'allume.

5 Sélectionnez l'heure de fin de la cuisson, en appuyant sur les symboles [+] ou [−].

6 Il y aura ensuite 2 bips consécutifs, l'heure actuelle s'affichera et le symbole restera allumé.

7 Sélectionnez une fonction et une température de cuisson.

8 Le four restera éteint, le symbole allumé, et le symbole clignotera lentement. L'afficheur de l'horloge indiquera l'heure actuelle et la lumière intérieure restera éteinte. Votre four est programmé.

9 Lorsqu'il est l'heure de lancer la cuisson, le four se mettra en marche et la cuisson s'effectuera pendant la durée sélectionnée. L'afficheur de l'horloge indiquera le temps de cuisson restant.

10 Une fois l'heure sélectionnée atteinte, le four s'éteindra, l'avertisseur sonore retentira, et les symboles et clignoteront.

11 Appuyez sur n'importe quel symbole de la façade pour arrêter le signal sonore.

Si au cours de la cuisson, vous voulez modifier l'heure de fin, appuyez à plusieurs reprises sur le symbole de l'horloge jusqu'à ce que le symbole clignote. À ce moment, vous pouvez modifier l'heure de fin en appuyant sur les symboles [+] ou [−]. Vous entendrez ensuite 2 bips confirmant la modification effectuée.

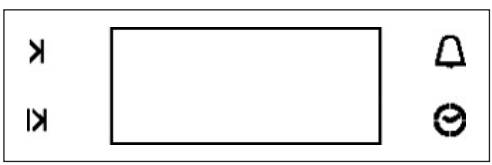
Fonction sécurité enfants

Cette fonction verrouille le four, ce qui évite que les enfants en bas âge le manipulent. Pour activer cette fonction, appuyez sur le symbole [+] de manière prolongée, un long bip retentira et des points clignotants apparaîtront entre les chiffres de l'indicateur de température °C. Votre four est verrouillé.

Pour désactiver la fonction de sécurité enfants, il faut appuyer de manière prolongée sur le symbole [+] et entendre un bip prolongé.

Attention

En cas de coupure de courant, toute la programmation de l'horloge électronique sera effacée et l'indication 12:00 clignotera sur l'afficheur de l'horloge. Il vous faudra alors remettre l'horloge à l'heure et procéder à une nouvelle programmation.



Instructions de Sécurité Importantes

Sécurité Électrique

- Toute manipulation ou réparation de l'appareil, y compris le remplacement du câble d'alimentation, doit être réalisée par des personnes du Service d'Assistance Technique autorisé en utilisant des pièces de rechange d'origine. Les réparations ou le maniement réalisé par d'autres personnes peuvent occasionner des dommages à l'appareil ou un mauvais fonctionnement, en mettant en danger sa sécurité.
- Déconnectez votre four quand il tombe en panne.

Sécurité pour les Enfants

- Empêchez les enfants de s'approcher du four pendant la cuisson car celui-ci atteint des températures élevées.
- Les enfants devront faire l'objet d'une surveillance pour s'assurer du fait qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Sécurité pour l'usage de Votre Four

- Le four doit toujours fonctionner avec la porte fermée.
- Le fabricant n'est pas responsable au cas où le four aurait été utilisé pour la préparation d'aliments autres que dans un but domestique.
- N'utilisez le four que quand il aura été installé dans l'intérieur du meuble.
- Ne rangez pas d'huile, de graisse ou des matériaux inflammables dans l'intérieur du four car cela pourrait être dangereux si vous faites fonctionner le four.
- Ne pas s'appuyer ni s'asseoir sur la porte ouverte du four; cela pourrait l'endommager et, de plus, mettre votre sécurité en danger.
- Ne couvrez pas le fond du four avec des feuilles de papier d'aluminium car cela pourrait affecter la cuisson et endommager l'émail de la partie inférieure du four.
- Pour cuire un aliment, introduisez le plateau ou la grille fournis, dans les guides latéraux que le four possède dans sa cavité intérieure. Le plateau et la grille possèdent un système pour faciliter leur extraction partielle et manipuler les aliments.
- Ne déposez pas de récipients ni d'aliments sur le fond du four; utilisez toujours les plateaux et les grilles.
- Ne versez pas d'eau sur le fond du four quand il fonctionne car cela pourrait endommager l'émail.
- Pendant la cuisson, ouvrez la porte le moins de fois possible afin de réduire la consommation d'énergie.
- Utilisez des gants de protection pour réaliser des manipulations à l'intérieur du four.
- Pour les cuissons qui ont une grande teneur en liquides, il est normal que des condensations se produisent sur la porte du four.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience ou de connaissance, à moins qu'elles soient placées sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité qui leur fournisse des instructions relatives à l'utilisation de cet appareil.

Tableaux de Cuissons

Vous trouverez dans les tableaux des indications de température et des temps de cuisson, selon les quantités et les moules à utiliser. Les fonctions du four sont différentes selon le modèle. Veuillez consulter la Feuille de Caractéristiques du four. Pour de meilleurs résultats, il est conseillé de préchauffer le four, en fonction ou . Le temp de préchauffage du four est terminée lorsque le voyant lumineux d'échauffement s'éteint.

ENTRÉES	Poids (Kg)	Position	Fonction	Température. (°C)	Temps (min)	Récipient
Riz au four	1,0	Inférieure		180-200	25-30	Flat à paella
				170-190	20-25	
Pâté en croûte	1,2	Moyenne		170-190	45-50	Plateau
				160-180	30-35	
Feullete de legumes	1,0	Moyenne		190-210	25-30	Moule
				180-200	25-30	
		Inférieure		170-190	35-40	
Gâteau de legumes	1,0	Moyenne		190-210	55-60	Moule
				170-190	45-50	
Pommes de terre au grill	1,0	Inférieure		180-200	55-60	Plateau
				180-200	40-45	
Pizza	0,6	Moyenne		190-210	15-20	Grille
				170-190	10-15	
Quiche	0,8	Moyenne		180-200	40-45	Moule
				160-180	35-40	
				170-190	40-45	
Tomates farcles	0,8	Moyenne		170-190	10-12	Plateau
				160-180	10-12	
Lasagne	1,0	Moyenne		180-200	8-10	Moule

POISSONS	Poids (Kg)	Position	Fonction	Température. (ºC)	Temps (min)	Récipient
Daurade	1,0	Moyenne		180-200	25-30	Plateau
				170-190	20-25	
Dorade au Sel	1,0	Moyenne		190-210	25-30	Plateau
				180-200	25-30	
Sole	1,0	Moyenne		170-190	15-20	Plateau
				160-180	10-15	
Bar	1,0	Moyenne		190-210	20-25	Plateau
				180-200	10-15	
Colin	1,1	Moyenne		190-210	25-30	Plateau
				180-200	20-25	
Gâteau de poisson	1,1	Moyenne		190-210	60-65	Moule
				190-210	60-65	
Saumon en papillote	1,0	Moyenne		180-200	20-25	Plateau
				170-190	15-20	
Truites	1,1	Moyenne		190-210	20-25	Plateau
				180-200	15-20	
Filet de poisson	1,0	Supérieure		170-190	15-20	Grille
Sardines	1,0	Supérieure		180-200	10-15	Grille

VIANDES	Poids (Kg)	Position	Fonction	Température. (ºC)	Temps (min)	Récipient
Cochon de lait	1,4	Moyenne		190-210	70-75	Plateau
				170-190	70-75	
Lapin	1,2	Moyenne		180-200	55-60	Plateau
				170-190	45-50	
				170-190	30-35	
Mouton	1,0	Moyenne		190-210	50-55	Plateau
				170-190	45-50	
				180-200	50-55	
Echine au Sel	0,6	Moyenne		170-190	35-40	Plateau
				170-190	40-45	
Poulet	1,2	Inférieure		190-210	50-55	Plateau
				170-190	45-50	
Rosbif	0,6	Moyenne		190-210	30-35	Plateau
				180-200	25-30	
				190-210	30-35	
Feullete d'Aloyau	1,0	Moyenne		180-200	35-40	Plateau
				160-180	30-35	
Brochettes	0,3	Supérieure		180-200	10-12	Grille
Saucisse	0,6	Supérieure		190-210	10-15	Grille

PÂTISSERIE	Poids (Kg)	Position	Fonction	Température. (ºC)	Temps (min)	Récipient
Biscuit moelleux	0,5	Moyenne		150-170	35-40	Moule
				170-190	30-35	
				160-180	30-35	
Biscuit Roule	0,5	Moyenne		170-190	10-15	Plateau
				160-180	10-15	
Flan	0,8	Moyenne		160-180	55-60	Moule
				150-170	50-55	
Petis gâteaux	1,0	Moyenne		160-180	20-25	Plateau
				150-170	20-25	
Feullete	0,3	Moyenne		170-190	20-25	Plateau
				160-180	15-20	
Madeleines	0,7	Moyenne		160-180	20-25	Plateau
				160-180	20-25	
Pommes au four	0,5	Moyenne		180-200	30-35	Plateau
				170-190	20-25	
Meringue	0,35	Moyenne		100-120	70-75	Plateau
				100-120	60-65	
Bananes au four	0,5	Moyenne		180-200	20-25	Moule
				170-190	15-20	
Plum-Cake	0,6	Moyenne		170-190	55-60	Moule
				160-180	50-55	
Tarte aux pommes	0,8	Moyenne		170-190	45-50	Plateau
				160-180	40-45	
Tarte au fromage	0,8	Moyenne		180-200	40-45	Moule
				170-190	40-45	

Nettoyage et Entretien

Attention

Avant toute operation de nettoyage ou d'entretien, vérifiez que la prise de l'appareil est débranchée.

Nettoyage de l'intérieur du Four

- Nettoyez l'intérieur du four pour éliminer les restes de graisse ou d'aliments qui sont la cause de fumées et d' odeurs et provoquent l'apparition de taches.
- Quand le four est froid et pour les surfaces émaillées (par exemple le bas du four) utilisez des brosses en nylon ou des éponges avec de l'eau savonneuse tiède. Au cas où on utiliserait des produits de nettoyage pour fours, les appliquer seulement sur les surfaces émaillées en suivant les instructions du fabricant.

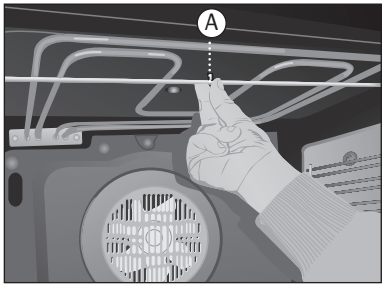
Attention

N´utilisez pas de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer le four. N'utilisez pas non plus des éponges ou des brosses métalliques, ou un autre ustensile qui puisse rayer l'email.

Usage du Grill Abattable (Selon Modèles).

Pour nettoyer la partie supérieure du four.

- Attendre que le four soit froid.
- Tourner la vis (A) et baisser la résistance du Grill le plus possible.
- Nettoyer la partie supérieure du four et remettre la résistance du Grill en place dans sa position initiale.



Nettoyage de l'extérieur et des Accessoires du Four

Nettoyez l'extérieur du four et les accessoires avec de l'eau savonneuse tiède ou avec un détergent doux.

Attention

Ne pas utiliser des éponges métalliques, des brosses en fer ou des poudres commerciales ou abrasives qui pourraient rayer l'émail. Pour les surfaces inoxydables, agir avec précaution et employer seulement des éponges ou des chiffons ne pouvant pas les rayer.

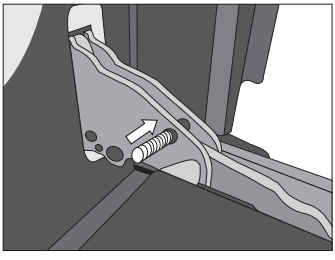
Pour nettoyer l'extérieur du four, n'essayez pas d'extraire les commandes, car il faudrait pour cela extraire d'abord le four du meuble.

Nettoyage de la Porte du Four

N'utilisez pas d'éponges ou brosses métalliques, ni de poudres commerciales ou abrasives pour nettoyer la porte du four. Vous pourriez en rayer la surface et provoquer la rupture du cristal.

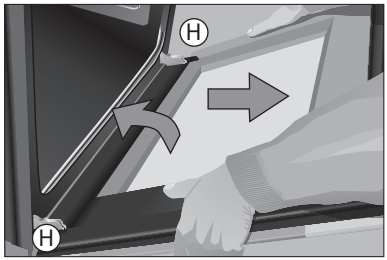
Selon le modèle du four, vous pouvez démonter la porte pour le nettoyage, procédez de la maniére suivante:

1 Ouvrez complètement la porte du four.
2 Introduisez les goupilles de sécurité dans les orifices des charnières de la porte.



3 Saisissez la porte par les côtés et repoussez-la sans la fermer complètement.

4 Soulevez la porte et enlevez les charnières des rainures avant du four en les tirant vers vous.



Attention

N'enlevez jamais les goupilles de sécurité, vous risqueriez de vous blesser avec la charnière. De plus, il est impossible de monter la porte si les goupilles ne sont pas en place.

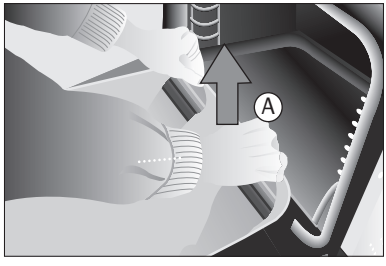
Pour fixer la porte, saisissez-la à deux mains et introduisez les charnières dans les ouvertures correspondantes à l'avant du four. Ouvrez lentement la porte toute entière.

Nettoyage de la Porte avec Vitre Intérieure de Grande Taille

N'utilisez pas d'éponges ou brosses métalliques, ni de poudres commerciales ou abrasives pour nettoyer la porte du four. Vous pourriez en rayer la surface et provoquer la rupture du cristal.

Instructions de démontage / montage de la vitre intérieure

1 Ouvrez la porte du four.
2 Tirez la vitre vers l'extérieur par la partie inférieure (A).

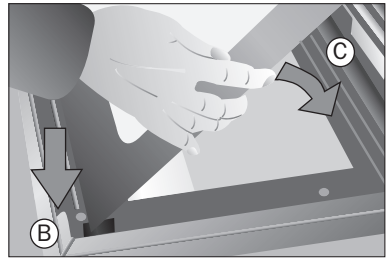


3 La vitre intérieure est déjà libre. Sortez-la.

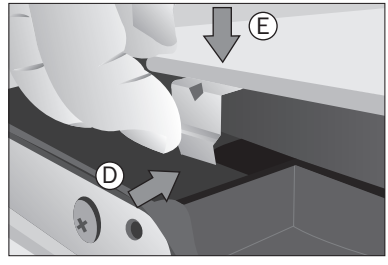
Attention

Veuillez prêter attention car lorsque vous retirez la vitre intérieure, la porte du four se fermera.

4 Nettoyez la vitre intérieure et la porte du four par l'intérieur.
5 Ensuite, introduisez les supports de la vitre intérieure dans les rainures supérieures de la porte (B).



6 Faîtes tourner la vitre vers la porte (C).
7 En appuyant avec les deux mains sur les deux supports inférieurs (D) et à la fois en poussant la vitre vers la porte (E), la vitre restera à nouveau fixée à la porte.



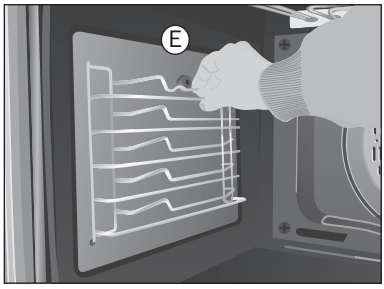
Changement de l'ampoule du four

Attention

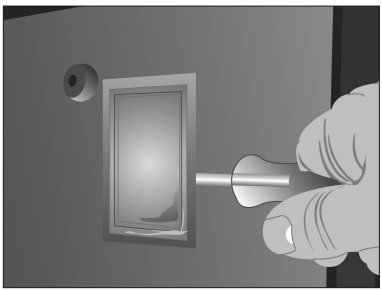
Pour changer l'ampoule, assurez-vous d'abord que le four est débranché du courant électrique.

- Tirez sur les supports chromé en les détachant de l´écrou (E).

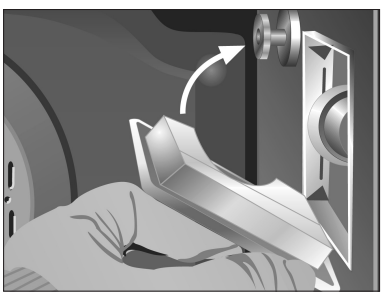
En Cas de Panne



- Dévissez le verre du soport de l´ampoule avec l'aide d'un outil.



- Changez l'ampoule.
- Mettez de nouveau le verre en place, en s'ssurant qu'il emboîte sans le forcer dans la position correcte.



La lampe à changer doit avoir une résistance à la température de jusqu'à 300 °C. Commandez-la au service d'assistance technique.

Le four ne fonctionne pas
Vérifiez si le four est branché au réseau. Vérifiez les fusibles et le limitateur de votre installation. Assurez-vous que l´horloge est en position manuelle ou qu'elle est programmée. Vérifiez la position du sélecteur de fonctions et de températures.
La lumière intérieure du four ne s'allume pas
Changer l'ampoule. Vérifiez si le montage est correct selon le Mode d'Emploi.
Le voyant lumineux de chauffage ne s'allume pas
Sélectionnez une température. Sélectionnez une fonction. Il ne doit s'allumer que quand le four est en train de chauffer pour atteindre la température sélectionnée.
Génération de fumées pendant le fonctionnement du four
Processus normal pendant le premier fonctionnement. Nettoyer le four périodiquement. Réduire la quantité de graisse ou d'huile sur le plateau. Ne pas utiliser de températures supérieures à celles qui sont indiquées sur les tableaux de cuisson.
Les cuissons ne donnent pas le résultat attendu
Réviser les tables de cuisson, pour obtenir une orientation sur le fonctionnement de votre four.

Attention

Si malgré ces conseils le problème persiste, prenez contact avec votre Service d'Assistance Technique.

Information Technique

Si l'appareil ne fonctionne pas, communiquez au Service d'Assistance technique le type d'anomalie que vous avez observée en indiquant:

1 Numéro de Série (S-No)

2 Modèle de l'Appareil (Mod)

que vous pourrez trouver gravés sur la plaque de caractéristiques. Cette plaque de caractéristiques se trouve sur la partie inférieure du four, que vous pourrez voir en ouvrant la porte.

CE L'appareil que vous avez acquis est conforme aux Directives Européennes sur la Sécurité du Matériel Electrique (73/23/CEE) et la Compatibilité Electromagnetique (89/336/CEE).

Installation

Cette information s'adresse exclusivement à l'installateur, étant donné qu'il est responsable du montage et du raccordement électrique. Si vous installez le four, le fabricant ne sera pas responsable des dommages éventuels.

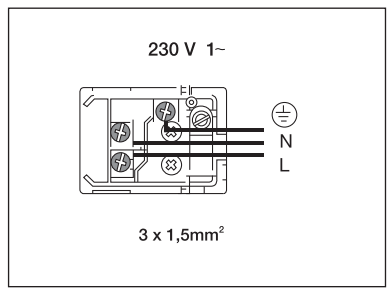
Avant l'installation Observations

- Pour déballer le four, tirez sur la languette située à la partie inférieure de la caisse.
- On découpera dans le meuble une ouverture aux dimensions indiquées sur la figure; la dimension minimale du fond du meuble sera de 580 mm. (Voir les figures 1 et 2 d'encastrement du four sur la page 98).
- Pour l'encastrement des fours multifonctions, la partie postérieure du meuble, qui correspond à la zone ombrée de la figure 3, ne doit présenter aucune partie saillante (renforcements du meuble, tuyauteries, prises de courant,.....). (Voir la page 98).
- L'adhésif employé pour le recouvrement en plastique des meubles doit supporter des températures supérieures à 85ºC.

Raccordement au réseau. Conditions Légales Requises

L'installateur doit vérifier que:

- La tension et la fréquence du courant correspondent à ce qui est indiqué sur la Plaque de Caractéristiques.
- L'installation électrique doit pouvoir supporter la puissance maximale indiquée sur la plaque de caractéristiques.
- Le schéma de raccordement est indiqué sur la figure suivante:



- Le raccordement au réseau dispose d'une prise de terre adéquate selon les normes en vigueur.

- Le raccordement doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur omnipolaire adéquat à l'intensité à supporter et la distance de séparation des contacts doit être au moins de 3 mm pour le débranchement en cas d'urgence, de nettoyage ou de changement de l'ampoule. Le cordon de prise de terre ne devra en aucun cas passer par cette prise.
- Cet interrupteur peut être remplacé par une fiche de prise de courant, toutefois que celle-ci soit accessible dans un usage normal.

Après le raccordement, vérifier le fonctionnement correct de tous les éléments électriques du four.

Installation du Four

Pour tous les fours et après avoir réalisé le raccordement au réseau.

1 Introduisez le four dans le meuble en vous assurant que le câble d'alimentation n'est pas coincé, ni en contact avec des parties chaudes du four.

2 Fixez le four au meuble à l'aide des 2 vis fournies en les vissant au meuble à travers les trous que l'on peut observer une fois la porte ouverte.

3 Faites attention à ce que la carcasse du four ne soit pas en contact avec les parois du meuble et qu'il y ait au moins une séparation de 2 mm avec les meubles contigus.

Inhalt

Vor dem ersten Gebrauch	**Seite 66**
Ökologische Verpackung	**66**
Wichtige Sicherheitshinweise	**72**
Kochtabellen	**73**
Reinigung und Pflege	**77**
Wenn das Gerät nicht funktioniert	**79**
Technische Informationen	**80**
Aufstellung und Anschluß	**80**

Vor dem ersten Gebrauch

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam, um mit Ihrem Herd die besten Ergebnisse zu erreichen.

Herstellungsbedingt könen im Herd Reste von Fett zurückgeblieben sein, zu deren Entfernung Sie bitte wie folgt vorgehen:

- Entnehmen Sie die Verpackung aller Teile und entfernen Sie den Plastikschutz, falls Ihr Herd damit ausgestattet ist.
- Setzen Sie den Herd in der Funktion , oder , bei 200°C eine Stunde lang in Betrieb. Schlagen Sie hierzu in dem beigefügten Datenblatt nach.
- Öffnen Sie die Tür zum Abkühlen des Herds, damit dieser belüftet wird und keine Geruchsstoffe im Innenraum zurückbleiben.
- Reinigen Sie nach dem Abkühlen Herd und Zubehörteile.

Während der ersten Inbetriebnahme tritt eine Rauch- und Geruchsentwicklung auf, sorgen Sie daher für eine gute Lüftung der Küche.

Ökologische Verpackung

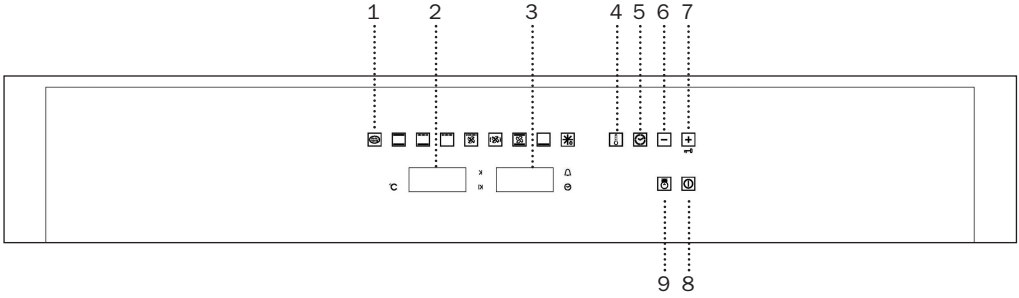
Die Verpackung ist aus vollständig recycelbaren Materialien hergestellt, die einer Wiederverwendung zugeführt werden können. Setzen Sie sich bitte mit der örtlichen Verwaltung hinsichtlich der Entsorgung dieser Materialien in Verbindung.

ACHTUNG

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist derauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Bedienelementeleiste

Modelo FMO 46 CS 9T1 XS



1 Kochfunktionen

2 Temperaturanzeige

3 Elektronikuhr

4 Temperatursensor

5 Elektronikuhr-Sensor

6 Sensor [−]

7 Sensor [+] / Kindersicherung

8 Ein-/Ausschalter

9 Innenlicht

Funktionen des Herds

Pizza

Ideal um Pizzas, Torten und aller Art kuchen zu backen.

Normal

Verwendung für Kuchen und Tortenböden, bei denen die Wärmeeinwirkung gleichmäßig sein muß, damit diese gut aufgehen.

Grill und Unterhitze

Besonders geeignet zum Braten. Kann für Stücke mit beliebiger Größe eingesetzt werden.

Grill

Gratinieren und Anbräunen. Gestattet das Anbräunen der Außenschicht, ohne das Innere der Nahrungsmittel zu beeinflussen. Geeignet für flache Stücke wie Beefsteak, Rippchen, Fisch, Toastbrot.

MaxiGrill mit Umluft

Gestattet gleichzeitig ein gleichmäßiges Garen und Anbräunen der Oberfläche. Ideal zum Grillen. Besonders für große Stücke wie Geflügel, Wild usw. Es wird empfohlen, das Stück auf den Rost zu legen und die Auffangschale darunter einzusetzen, um Bratensaft und Fett aufzufangen.

Achtung

Bei Benutzung der Funktionen Grill oder MaxiGrill mit Umluft muß die Herdtür geschlossen sein.

Turbo

Der Lüfter verteilt die von einem an der Rückseite des Herds angeordneten Heizwiderstand erzeugte Wärme. Auf Grund der erzeugten gleichmäßigen Temperatur verteilung ist ein Garen in 2 Etagen gleichzeiting möglich.

Normal mit Umluft

Geeignet zum Braten und für Gebäck. Der Lüfter verteilt die Wärme gleichmäßig im Herd.

Unterhitze

Es wird nur von der Unterseite Wärme zugeführt. Geeignet zum Anwärmen von Tellern, zum Aufgehen von Teigmassen oder für ähnliche Anwendungen.

Auftauen

Empfehlungen zum Auftauen von Lebensmitteln

Das Auftauen erfolgt mit Heißluft in zwei Stufen, die Stufe HI wird für Fleisch und die Stufe LO für Fisch, Desserts und Brot verwendet. Nach Auswahl der Funktion Auftauen können Sie auf der Temperaturanzeige die Stufen HI und LO mit dem Temperaturregler auswählen.

- Stellen Sie Lebensmittel ohne Verpackung auf die Herdschale oder einen Teller.
- Zum Auftauen großer Stücke Fleisch oder Fisch legen Sie diese auf einen Rost und stellen Sie eine Auffangschale für die abtropfende Flüssigkeit darunter.
- Fleisch und Fisch müssen für ihre Zubereitung nicht vollständig aufgetaut werden. Es ist ausreichend, wenn die Oberfläche aufgetaut ist, so dass Sie Gewürze hinzugeben können.
- Nach dem Auftauen müssen die Lebensmittel immer zubereitet werden.

Aus der nachstehenden Tabelle entnehmen Sie bitte die zum Auftauen erforderlichen Zeiten und Stufen:

NAHRUNGSMITTEL	STUFE LO		STUFE HI	
	Gewicht	Zeit	Gewicht	Zeit
Brot	½ Kg	35 min		
Torten und Kuchen	½ Kg	25 min		
Fisch	½ Kg	30 min		
Fisch	1 Kg	40 min		
Hähnchen			1 Kg	75 min
Hähnchen			1,5 Kg	90 min
Steaks			½ Kg	40 min
Hackfleisch			½ Kg	60 min
Hackfleisch			1 Kg	120 min

Die in der Tabelle aufgeführten Zeiten sind Richtwerte, die für das Auftauen erforderlichen Zeiten hängen von der Umgebungstemperatur, dem Gewicht der Lebensmittel und der Gefriertemperatur ab.

Achtung
Ihre Elektronikuhr verfügt über eine Touch-Control-Technologie. Zur Bedienung reicht es aus, die Glas-Symbole mit dem Finger zu berühren.

Die Empfindlichkeit der Touch-Control passt sich fortwährend den Umgebungsbedingungen an. Beim Anschließen des Backofens an das Stromnetz achten Sie bitte darauf, dass die Glasoberfläche der Vorderseite der Bedienelemente sauber und frei von jeglichen Verunreinigungen ist.

Wenn die Uhr beim Berühren des Glases mit dem Finger nicht richtig reagiert, muss der Backofen vom Stromnetz getrennt und nach einem kurzen Moment wieder angeschlossen werden. Dadurch werden die Sensoren automatisch justiert und reagieren wieder auf die Fingerberührung.

Einstellen der Uhrzeit der Elektronikuhr

Wenn Sie den Backofen an das Netz anschließen, blinken auf der Uhr die Anzeigen 12:00 und . Die Uhrzeit wird eingestellt durch Berühren der Sensoren [+] oder [−]; danach hören Sie zwei aufeinander folgende Pieptöne zur Bestätigung der gewählten Uhrzeit.
Zur Änderung der Uhrzeit berühren Sie mehrmals den Uhrsensor , bis die Anzeige blinkt. Durch Berührung der Sensoren [+] oder [−] können Sie die Uhrzeit ändern. Schließlich hören Sie zwei aufeinander folgende Pieptöne zur Bestätigung der durchgeführten Änderung.

Manueller Betrieb

Nachdem die Uhrzeit eingestellt wurde, ist der Backofen betriebsbereit:

1 Berühren Sie den Start-Sensor [⏻].

2 Berühren Sie das gewünschte Garfunktionssymbol.

3 Auf der Temperaturanzeige °C erscheint die für diese Garfunktion voreingestellte Zeit. Wenn Sie diese ändern möchten, berühren Sie einfach den Temperatursensor [🌡] und danach die Sensoren [+] oder [−] zur Einstellung der gewünschten Temperatur.

4 Die obere Backofenmulde beginnt sich aufzuheizen. Bei den Funktionen [] [] [] [] [] [] wird die schnelle Aufheizfunktion für einige Minuten aktiviert. Wenn die gewählte Temperatur erreicht wird, ertönt ein Signal.

Achtung: Mit dieser Aufheizfunktion wird der an der Rückseite der oberen Backofenmulde befindliche Turbomotor gestartet.

5 Während der Heizphase blinkt das Symbol ° und zeigt somit die Hitzeübertragung auf das Gargut an.

6 Um das Garen zu beenden, berühren Sie den Aus-Sensor [⏻].

Achtung

Nach Beenden des Garvorgangs werden Sie feststellen, dass die Kühlung des Backofens weiterläuft, bis die Temperatur des Backofeninnenraums eine angemessene Temperatur erreicht hat.

Beleuchtung des Backofens

Das Innenlicht leuchtet auf, wenn

–die Backofentür geöffnet wird. Bleibt die Backofentür längere Zeit geöffnet, erlöscht das Licht automatisch, um Strom einzusparen.

– eine Garfunktion eingestellt wird. Nach einiger Zeit schaltet sich das Licht aus.

Möchten Sie das Licht während des Garvorgangs einschalten, berühren Sie einfach den Innenlichtsensor [💡]. Wird dieser Sensor länger berührt, bleibt das Licht während des gesamten Garvorgangs eingeschaltet.

Funktionen der Elektronikuhr

Garzeit-Dauer: Ermöglicht das Garen während der gewählten Zeit, danach schaltet sich der Backofen automatisch aus.

Garzeit-Ende: Ermöglicht die Garung bis zu einer vorgewählten Zeit; danach schaltet sich der Backofen automatisch ab.

Garzeit-Dauer und Garzeit-Ende: Ermöglicht die Einstellung der Dauer und der Endzeit der Garung. Mit dieser Funktion schaltet sich der Backofen automatisch zu der passenden Uhrzeit für die vorgewählte Garzeit (Dauer) ein und schaltet sich automatisch beim Erreichen der eingestellten Zeit (Garzeit-Ende) ab.

Küchenwecker: Erzeugt ein Signal bei Ablauf der eingestellten Zeit, unabhängig davon, ob der Backofen heizt oder nicht.

Kindersicherung: Blockiert den Backofen und verhindert eine Manipulation durch Kleinkinder.

Programmierung des Weckers

1 Berühren Sie mehrmals den Uhrsensor, bis das Symbol aufleuchtet.

2 Wählen Sie die Zeitdauer, nach deren Ablauf der Timer ertönen soll, indem Sie die Symbole + oder − drücken.

3 Danach hören Sie 2 aufeinander folgende Pieptöne; die Restzeit bis zum Ertönen des Timers erscheint, und das Symbol (A) blinkt langsam, um anzuzeigen, dass der Timer programmiert ist.

4 Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signal und das Symbol (A) blinkt schneller.

5 Berühren Sie irgendeinen Sensor der Bedienblende, um das Signal abzustellen.

Sie können jederzeit die eingestellte Zeit ändern, indem Sie mehrmals den Uhrsensor berühren, bis das Symbol blinkt, und dann die Sensoren + oder − berühren. Danach hören Sie zwei aufeinander folgende Pieptöne zur Änderungsbestätigung.

Programmierung der Gar-Dauer

1 Berühren Sie den Uhrsensor; das Symbol leuchtet auf.

2 Wählen Sie die Gardauer, indem Sie die Sensoren + oder − berühren.

3 Danach hören Sie 2 aufeinander folgende Pieptöne; die Restgarzeit erscheint, und das Symbol blinkt langsam, um anzuzeigen, dass sich der Backofen automatisch abschalten wird.

4 Wählen Sie eine Funktion und eine Gartemperatur.

5 Nach Ablauf der eingestellten Garzeit schaltet sich der Backofen ab, es ertönt ein Signal und das Symbol blinkt schneller.

6 Berühren Sie irgendeinen Sensor der Bedienblende, um das Signal abzustellen.

Sie können jederzeit die eingestellte Zeit ändern, indem Sie erst den Uhrsensor und dann die Sensoren + oder − berühren. Danach hören Sie zwei aufeinander folgende Pieptöne zur Änderungsbestätigung.

Programmierung des Garzeit-Endes

1 Berühren Sie mehrmals den Uhrsensor, bis das Symbol aufleuchtet.

2 Wählen Sie das Garzeit-Ende, indem Sie die Sensoren + oder − berühren.

3 Danach hören Sie 2 aufeinander folgende Pieptöne; die Restgarzeit erscheint, und das Symbol blinkt langsam, um anzuzeigen, dass sich der Backofen automatisch abschalten wird.

4 Wählen Sie eine Funktion und eine Gartemperatur.

5 Wenn die eingestellte Uhrzeit erreicht ist, schaltet sich der Backofen ab, es ertönt ein Signal und das Symbol blinkt schneller.

6 Berühren Sie irgendeinen Sensor der Bedienblende, um das Signal abzustellen.

Sie können jederzeit die Gar-Endzeit ändern, indem Sie mehrmals den Uhrsensor berühren, bis das Symbol blinkt, und dann die Sensoren + oder − berühren. Danach hören Sie zwei aufeinander folgende Pieptöne zur Änderungsbestätigung.

Sie können diese Funktion einstellen, auch wenn der Backofen schon in Betrieb ist. Dazu folgen Sie den Anleitungen unter Punkt 4.

Programmierung der Gar-Dauer und des Gar-Zeitendes

1. Berühren Sie den Uhrsensor; das Symbol leuchtet auf.
2. Wählen Sie die Gardauer, indem Sie die Sensoren + oder − berühren.
3. Danach hören Sie 2 aufeinander folgende Pieptöne; die Restgarzeit erscheint, und das Symbol blinkt langsam.
4. Berühren Sie mehrmals den Uhrsensor, bis das Symbol aufleuchtet.
5. Wählen Sie das Garzeit-Ende, indem Sie die Sensoren + oder − berühren.
6. Danach hören Sie 2 aufeinander folgende Pieptöne; die aktuelle Uhrzeit wird angezeigt und das Symbol leuchtet.
7. Wählen Sie eine Funktion und eine Gartemperatur.
8. Der Backofen bleibt ausgeschaltet, das Symbol bleibt erleuchtet und das Symbol blinkt langsam. Auf der Uhranzeige sehen Sie die aktuelle Uhrzeit, und das Innenlicht bleibt aus. Der Backofen ist nun programmiert.
9. Wenn die eingestellte Uhrzeit des Gar-Beginns erreicht ist, schaltet sich der Backofen ein und führt die Garung während der vorgewählten Zeit durch. Auf der Uhranzeige sehen Sie die Restgarzeit.
10. Wird das eingestellte Garzeit-Ende erreicht, schaltet sich der Backofen ab; es ertönt ein Signal und die Symbole und blinken.
11. Berühren Sie irgendeinen Sensor der Bedienblende, um das Signal abzustellen.

Wenn Sie während des Garvorgangs die Garendzeit ändern möchten, berühren Sie mehrmals den Uhrsensor, bis das Symbol blinkt. Jetzt können Sie die Garendzeit ändern, indem Sie die Sensoren + oder − berühren. Danach ertönen 2 aufeinander folgende Pieptöne zur Bestätigung der Änderung.

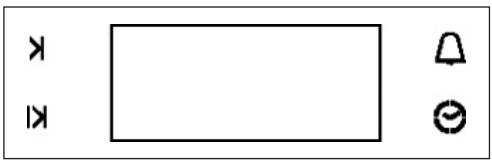
Kindersicherung

Blockiert den Backofen und verhindert eine Manipulation durch Kleinkinder. Um diese Funktion zu aktivieren, berühren Sie länger das Symbol +; Sie hören dann einen langen Piepton und zwischen den Ziffern der Temperaturanzeige °C erscheinen blinkende Punkte. Der Backofen ist blockiert.

Zur Deaktivierung der Kindersicherung berühren Sie länger das Symbol +; Sie hören einen langen Piepton.

Achtung

Im Fall eines Stromausfalls wird die gesamte Programmierung der Elektronikuhr gelöscht, und es erscheint die blinkende Anzeige 12:00:00 auf der Uhr. Sie müssen die Uhr wieder einstellen und erneut programmieren.



Wichtige Sicherheitshinweise

Elektrische Sicherheit

- Eingriffe oder Reparaturen am Gerät einschließlich des Austausches des Netzanschlusskabels dürfen nur durch zugelassenes Fachpersonal des Kundendiensts ausgeführt werden. Durch Dritte ausgeführte Reparaturen oder Eingriffe können Schäden oder Funktionsstörungen des Geräts hervorrufen und dessen Sicherheit gefährden.
- Schalten Sie den Herd im Fehlerfall ab.

Kindersicherheit

- Verhindern Sie, daß sich Kinder dem Herd während des Garvorgangs nähern, da einige Teile sehr hohe Temperaturen annehmen.
- Kinder müssen beaufsichtigt sein, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen können.

Sicherheit im Umgang mit dem Herd

- Der Herd muss immer mit geschlossener Tür betrieben werden.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für andere Anwendungen des Herds als die Speisenzubereitung..
- Setzen Sie den Herd nur in Betrieb, wenn dieser im Inneren des Küchenmöbels eingebaut ist.
- Bewahren Sie im Herd keine Öle, Fette oder sonstige entzündliche Stoffe auf, es besteht Brandgefahr, wenn der Herd eingeschaltet wird.
- Stützen oder setzen Sie sich nicht auf die geöffnete Tür des Herds, diese kann hierdurch beschädigt werden oder Ihre Sicherheit gefährden.
- Decken Sie den Boden des Herds nicht mit Alufolie ab, hierdurch können der Garvorgang beeinträchtigt und die Innenemaillierung beschädigt werden.
- Zum Zubereiten von Speisen schieben Sie die mitgelieferte Schale oder den Rost in die Seitenführungen im Herdinnenraum ein. Der Rost und die Schale sind mit einer Vorrichtung ausgestattet, die ein teilweises Herausziehen derselben und Manipulationen der Speisen ermöglicht.
- Stellen Sie keine Gefäße oder Speisen auf den Boden des Herds, benutzen Sie hierfür immer die Schalen oder Roste.
- Gießen Sie während des Betriebs kein Wasser auf den Boden des Herds, da hierdurch die Emaillierung beschädigt werden kann.
- Öffnen Sie die Tür während des Garvorgangs so wenig wie möglich, um den Energieverbrauch so niedrig wie möglich zu halten.
- Benutzen Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie im Inneren des Herds hantieren.
- Beim Garen von Speisen mit hohem Wassergehalt ist es normal, daß sich an der Tür Kondenswasser bildet.
- Das Gerät ist nicht für den Gebrauch von Personen (inkl. Kindern) vorgesehen, deren körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten gemindert sind oder die keine Erfahrung oder Kenntnisse besitzen, außer, wenn sie von einer für ihre Sicherheit zuständigen Person beaufsichtigt werden oder Anweisungen zum Gebrauch des Geräts erhalten.

Kochtabellen

Die angegebenen Zeiten und Temperaturen sind Richtwerte. Die Kochfunktionen hängen von dem jeweiligen Modell ab, sehen Sie hierzu bitte auf dem Technischen Datenblatt Ihres Herds nach. Im allgemeinen wird ein Vorheizen des leeren Herds empfohlen. Die angegebene Zeit gilt ab Beendigung des Vorheizens (Funktionen oder). Die Heizleuchte erlischt, sobald die eingestellte temperatur erreicht ist.

VORSPEISEN	Gewicht (Kg)	Stellung	Funktion	Temperat. (°C)	Zeit (min)	Gefäß
Gebackener Reis	1,0	Untere		180-200	25-30	Reispfanne
				170-190	20-25	
Pasteten	1,2	Mitte		170-190	45-50	Schale
				160-180	30-35	
Blattertelg mit Gemusefüllung	1,0	Mitte		190-210	25-30	Form
				180-200	25-30	
		Untere		170-190	35-40	
Gemüsepastete	1,0	Mitte		190-210	55-60	Form
				170-190	45-50	
Bratkartoffeln	1,0	Untere		180-200	55-60	Schale
				180-200	40-45	
Pizza	0,6	Mitte		190-210	15-20	Rost
				170-190	10-15	
Quiche	0,8	Mitte		180-200	40-45	Form
				160-180	35-40	
				170-190	40-45	
Gefullite Tomaten	0,8	Mitte		170-190	10-12	Schale
				160-180	10-12	
Lasagne	1,0	Mitte		180-200	8-10	Form

FISCH	Gewicht (Kg)	Stellung	Funktion	Temperat. (°C)	Zeit (min)	Gefäß
Graubarsch	1,0	Mitte		180-200	25-30	Schale
				170-190	20-25	
Goldbrassen mit Salz	1,0	Mitte		190-210	25-30	Schale
				180-200	25-30	
Seezunge	1,0	Mitte		170-190	15-20	Schale
				160-180	10-15	
Seebarsch	1,0	Mitte		190-210	20-25	Schale
				180-200	10-15	
Seehecht	1,1	Mitte		190-210	25-30	Schale
				180-200	20-25	
Fischpastete	1,1	Mitte		190-210	60-65	Form
				190-210	60-65	
Lachs Im Schlafrock	1,0	Mitte		180-200	20-25	Schale
				170-190	15-20	
Forellen	1,1	Mitte		190-210	20-25	Schale
				180-200	15-20	
Fischfilet	1,0	Obere		170-190	15-20	Rost
Sardinen	1,0	Obere		180-200	10-15	Rost

FLEISCHGERICHTE	Gewicht (Kg)	Stellung	Funktion	Temperat. (°C)	Zeit (min)	Gefäß
Spanferkel	1,4	Mitte		190-210	70-75	Schale
				170-190	70-75	
Kaninchen	1,2	Mitte		180-200	55-60	Schale
				170-190	45-50	
				170-190	30-35	
Lamm	1,0	Mitte		190-210	50-55	Schale
				170-190	45-50	
				180-200	50-55	
Lendenstück mit Salz	0,6	Mitte		170-190	35-40	Schale
				170-190	40-45	
Hähnchen	1,2	Untere		190-210	50-55	Schale
				170-190	45-50	
Roastbeef	0,6	Mitte		190-210	30-35	Schale
				180-200	25-30	
				190-210	30-35	
Lendenstück Im Blättertelg	1,0	Mitte		180-200	35-40	Schale
				160-180	30-35	
Medaillons	0,3	Obere		180-200	10-12	Rost
Würstchen	0,6	Obere		190-210	10-15	Rost

NACHTISCH	Gewicht (Kg)	Stellung	Funktion	Temperat. (°C)	Zeit (min)	Gefäß
Rührkuchen	0,5	Mitte		150-170	35-40	Form
				170-190	30-35	
				160-180	30-35	
Gefüllte Blätterteigrolle	0,5	Mitte		170-190	10-15	Schale
				160-180	10-15	
Karamelpudding	0,8	Mitte		160-180	55-60	Form
				150-170	50-55	
Plätzchen	1,0	Mitte		160-180	20-25	Schale
				150-170	20-25	
Blätterteig	0,3	Mitte		170-190	20-25	Schale
				160-180	15-20	
Bärentatzen	0,7	Mitte		160-180	20-25	Schale
				160-180	20-25	
Backäpfel	0,5	Mitte		180-200	30-35	Schale
				170-190	20-25	
Balser	0,35	Mitte		100-120	70-75	Schale
				100-120	60-65	
Gebackene Bananen	0,5	Mitte		180-200	20-25	Form
				170-190	15-20	
Plumcake	0,6	Mitte		170-190	55-60	Form
				160-180	50-55	
Apfelkuchen	0,8	Mitte		170-190	45-50	Schale
				160-180	40-45	
Quarktorte	0,8	Mitte		180-200	40-45	Form
				170-190	40-45	

Reinigung und Pflege

Achtung

Vor Ausführung von Eingriffen jeglicher Art das Gerät vom Netz trennen.

Innenreinigung des Herds

- Reinigen Sie den Innenraum des Herds und entfernen Sie Rückstände von Fett und Speisen, die zu Rauch- Geruchs- oder Fleckenbildung führen können.
- Zur Reinigung der emaillierten Flächen des abgekühlten Herds (z.B. Boden) benutzen Sie Nylonbürsten und warmes Seifenwasser. Herdreinigungsmittel nur auf emaillierten Flächen entsprechend den Herstellerangaben einsetzen.

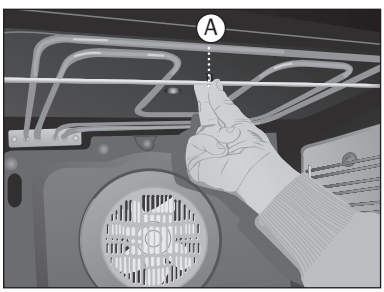
Achtung

Dampf- und/oder Druckreinigungsgeräte dürfen nicht zum Reinigen des Backofens verwendet werden. Verwenden Sie keine metallischen Scheuerschwämme, Drahtbürsten oder sonstige Utensilien, welche die emaillierten Flächen verkratzen können.

Benutzung des schwenkbaren Grills (je nach Modell)

Zur Reinigung des Herdoberteils:

- Warten Sie, bis sich der Herd abgekühlt hat.
- Drehen Sie die Schraube (A) und senken Sie den Grillwiderstand so weit wie möglich ab.
- Reinigen Sie das Oberteil des Herds und bringen sie den Grillwiderstand wieder in seine ursprüngliche Lage.



Reinigung der Außenseite des Herds und des Zubehörs

Die Außenseite des Herds und die Zubehörteile mit warmem Seifenwasser oder einem sanft wirkenden Reinigungsmittel säubern.

Achtung

Verwenden Sie keine metallischen Scheuerschwämme, Drahtbürsten oder Scheuermittel, welche die emaillierten Flächen verkratzen können. Zur Reinigung der Edelstahlflächen vorsichtig vorgehen und nur Schwämme oder Tücher verwenden, die diese Flächen nicht verkratzen.

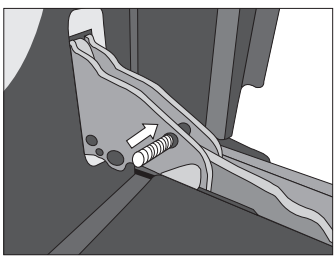
Bitte versuchen Sie nicht, zur Reinigung des Ofens die Bedienungselemente abzuziehen, da der Ofen dazu zunächst aus dem Möbel herausgenommen werden muss.

Reinigung der Herdtür

Keine Metallschwämme, Drahtbürsten oder sonstige scheuernde Reinigungsmittel verwenden, um die Herdtür zu säubern, anderenfalls könnte die Oberfläche verkratzt und ein Bruch der Scheibe verursacht werden.

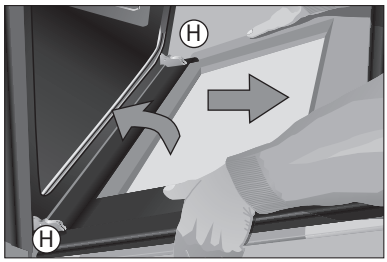
Je nach Ausführung des Herds kann die Tür zur Reinigung abgenommen werden:

1 Öffnen sie die Tür des Ofens vollständig.
2 Führen Sie Sicherheitsdübel in die sichtbaren Löcher der Türscharniere ein.



3 Fassen Sie die Tür mit beiden Händen an einer Seite und schließen Sie sie fast vollständig.

4 Heben Sie die Tür jetzt an und holen Sie die Scharniere aus den vorderen Schlitzen des Ofens, indem Sie sie nach außen ziehen.



Achtung
Entfernen Sie die Sicherheitsdübel niemals, da das Scharnier gespannt ist und Sie verletzten könnte. Außerdem ist es unmöglich, die Tür einzubauen, wenn die Splinte nicht angebracht sind.

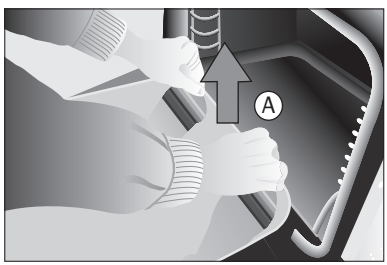
Um die Tür anzubringen, halten Sie die Tür mit beiden Händen und führen Sie die Scharniere in die entsprechenden Öffnungen an der Vorderseite des Ofens ein. Öffnen Sie die Ofentür langsam und vollständig.

Reinigung Grosse Innenscheibe der Herdtüre

Keine Metallschwämme, Drahtbürsten oder sonstige scheuernde Reinigungsmittel verwenden, um die Herdtür zu säubern, anderenfalls könnte die Oberfläche verkratzt und ein Bruch der Scheibe verursacht werden.

Anweisungen zu Aus- und Einbau der Innenscheibe

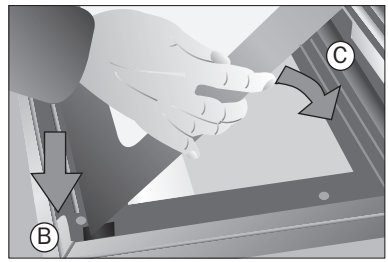
1 Öffnen Sie die Herdtür.
2 Ziehen Sie die Scheibe an der Unterseite (A) heraus.



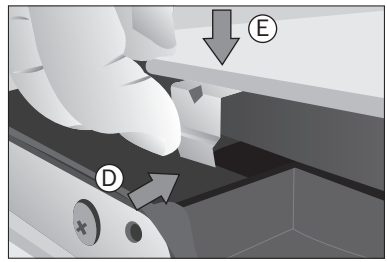
3 Damit ist die Innenscheibe gelöst und kann heraus genommen werden.

Achtung
Denken Sie bitte daran, dass sich die Herdtür schließt, wenn die Innenscheibe herausgenommen wird.

4 Reinigen Sie die Innenscheibe und das Innere der Herdtür.
5 Setzen Sie anschließend die Halter der Innenscheibe in die oberen Schlitze der Tür ein (B).



6 Drehen Sie die Scheibe in Richtung zur Tür (C).
7 Drücken Sie mit beiden Händen auf die unteren Halterungen (D) und drücken Sie die Scheibe gleichzeitig in Richtung der Tür (E), damit wird die neue Scheibe in der Tür befestigt.

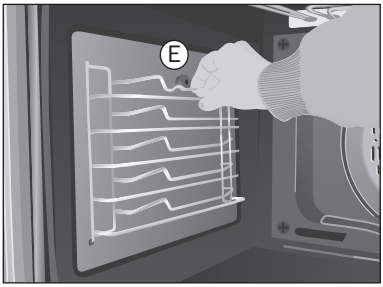


Lampenwechsel

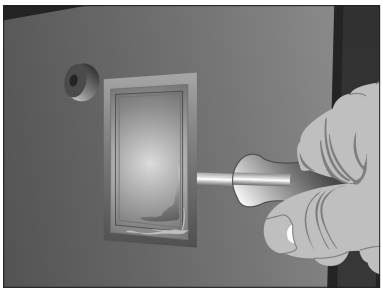
Achtung

Überzeugen Sie sich vor dem Lampenwechsel davon, daß der Herd vom Elektronetz getrennt ist.

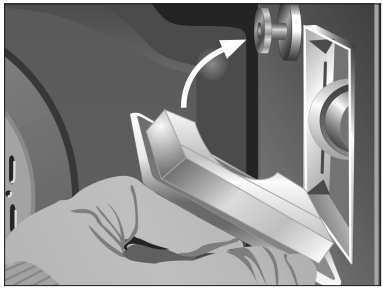
- Lösen Sie die ausziehbare Führungen von der Mutter (E).



- Lösen Sie mit Hilfe des geeigneten Werkzeugs die Linse von der Lampenfassung ab.



- Tauschen Sie die Lampe aus.
- Statten Sie die Linse wieder zu der korrekten Position zurück, ohne sie zu erzwingen.



Die Ersatzlampe muß temperaturbeständig bis 300°C sein. Fordern Sie diese bei unserem Technischen Kundendienst an.

Wenn das Gerät nicht funktioniert

Der Herd funktioniert nicht
Überprüfen Sie den Netzanschluß. Überprüfen Sie die Sicherungen Ihrer Elektroanlage. Prüfen Sie, ob die Schaltuhr auf manuell oder Programm eingestellt ist. Überprüfen Sie die Stellung des Funktionswahlschalters und des Temperaturreglers.
Die Innenbeleuchtung des Herds leuchtet nicht
Tauschen Sie die Lampe aus. Überzeugen Sie sich vom korrekten Einbau entsprechend der Bedienungsanleitung.
Die Kontrolleuchte Heizen leuchtet nicht
Stellen Sie eine Temperatur ein. Wählen Sie eine Funktion. Leuchtet nur, während des Heizvorgangs bis zum Erreichen der eingestellten Temperatur.
Rauchentwicklung bei Betrieb des Herds
Normal bei der ersten Inbetriebnahme. Reinigen Sie den Herd regelmäßig. Vermindern Sie die eingesetzte Fett- oder Ölmenge in der Schale. Stellen Sie keine höheren Temperaturen als in den Gartabellen angegeben ein.
Es werden nicht die gewünschten Ergebnisse des Garvorgangs erreicht
Ziehen Sie die Gartabellen heran, hier erhalten Sie orientierende Informationen zur Funktion Ihres Herds.

Achtung

Wenn die Probleme auch nach Beachtung vorstehender Hinweise weiterbestehen, setzen Sie sich bitte mit dem Technischen Kundendienst in Verbindung.

Technische Informationen

Wenn Ihr Gerät nicht funktioniert, teilen Sie bitte unserem Technischen Kundendienst die Art des aufgetretenen Fehlers sowie folgende Angaben mit:

1 Fertigungsnummer (S-No)

2 Ausführung des Geräts (Mod)

Diese Daten finden Sie auf dem Typenschild Ihres Herds. Das Typenschild ist auf der Innenseite angebracht, es ist nach Öffnen der Tür sichtbar.

CE Das von Ihnen erworbene Gerät erfüllt die Forderungen der Europäischen Richtlinien zur Sicherheit Elektrischer Geräte (73/23/CEE) und Elektromagnetische Verträglichkeit (89/336/EWG).

Aufstellung und Anschluß

Diese Informationen sind ausschließlich für das Installationspersonal bestimmt, das für die Ausführung der elektrischen Anschlüsse verantwortlich ist. Wenn Sie Ihren Herd selbst installieren, übernimmt der Hersteller keine Verantwortung für mögliche Schäden.

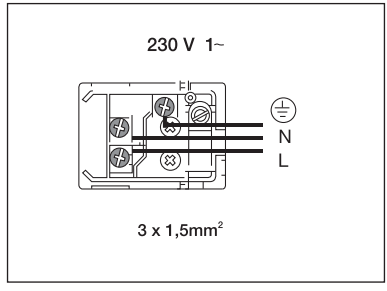
Vor der Installation Anmerkungen

- Zum Auspacken des Herds an der Lasche am Unterteil des Kartons ziehen.
- In dem Küchenmöbel wird ein Ausschnitt gemäß nebenstehender Abbildung angebracht, die Mindesttiefe des Küchenmöbels muß 580 mm betragen. (Siehe die Abbildung 1 und 2 zum Einbau auf der seite 98).
- Zum Einbau des Mehrzweckherds darf das Hinterteil des Küchenmöbels im schraffierten Teil in Abbildung 3 keine Vorsprünge (Versteifungen, Leitungen, Steckdosen usw.) aufweisen. (Siehe der seite 98).
- Der zur Befestigung der Plastikverkleidungen benutzte Kleber muß für Temperaturen bis mindestens 85°C beständig sein.

Vor Ausführung des Elektroanschlusses. Gesetzliche Forderungen.

Das Installationspersonal muß prüfen:

- Spannung und Frequenz des Netzes müssen mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
- Die Elektroanlage muß für die maximale Anschlußleistung des Geräts ausgelegt sein.
- Das Anschlußschema ist nachstehend abgebildet:



- Der elektrische Anschluß muß mit Schutzleiter entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen ausgeführt werden.

- Der Anschluß muß über einen allpoligen, für die erforderliche Stromstärke ausgelegten Schalter mit einem Mindestkontaktabstand von 3 mm zur Abschaltung im Notfall oder bei Reinigungsarbeiten und Lampenwechsel erfolgen. Der Schutzleiter darf nicht über diesen Schalter geführt werden.
- Dieser Schalter kann durch einen Stecker ersetzt werden, vorausgesetzt, dass dieser unter normalen Nutzungsbedingungen zugänglich ist.

Nach Ausführung der elektrischen Anschlüsse alle Funktionen des Herds überprüfen.

Anschluß des Herds

Für alle Herde nach Ausführung des Elektroanschlusses:

1 Setzen Sie den Herd so in das Küchenmöbel ein, dass das Netzanschlusskabel nicht eingeklemmt wird oder an heißen Teilen des Herds anliegt.

2 Den Herd am Küchenmöbel mit den 2 mitgelieferten Schrauben befestigen. Diese sind durch die entsprechenden Bohrungen zu führen, die nach Öffnen der Tür sichtbar sind.

3 Achten Sie darauf, daß das Gehäuse des Herds nicht mit dem Küchenmöbel in Berührung kommt und ein Abstand von mindestens 2 mm eingehalten wird.

İÇİNDEKİLER

	Sayfa
Fırınınızın İlk Kullanımından Önce	**82**
Doğa Dönüşümlü Paketleme	**82**
Önemli Güvenlik Talimatları	**88**
Pişirme Tabloları	**89**
Temizlik ve Bakım	**93**
Sorun Giderme	**95**
Teknik Bilgiler	**96**
Montaj	**96**
Teka Yetkili Servis Listesi	**96**

Fırınınızın İlk Kullanımından Önce

Fırınınızdan en iyi verimi alabilmeniz için bu Kullanma Kılavuzunu dikkatli bir şekilde okumanızı tavsiye ederiz.

Üretim esnasında fırınınızın içinde yağ ya da üretime ait diğer atık maddeler kalmış olabilir. Bu maddeleri yok etmek için aşağıdaki işlemleri uygulayınız.

- Varsa koruyucu plastik tabaka dahil olmak üzere paketleme için kullanılan tüm maddeleri çıkarınız.
- Fırınınızı 1saat süresince 200°C de ya da konumunda çalıştırınız. Bu işlem için kullanma kılavuzunda bulacağınız özellikler listesine başvurunuz.
- Fırın soğutmak ve kokuların çıkmasını sağlamak için fırının kapağını açınız..
- Fırın soğuduktan sonra içini ve aksesuarlarını temizleyiniz.

İlk kullanım esnasında koku ve duman ortaya çıkabilir. Bu durumda mutfak iyi bir şekilde havalandırılmalıdır.

Doğa Dönüşümlü Paketleme

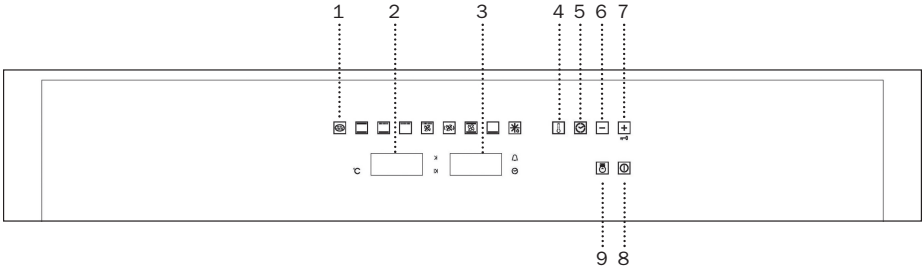
Paketleme malzemeleri tümüyle doğa dönüşümlüdürler ve tekrar kullanılabilirler. Malzemelerin yok edilmeleri için yürürlükteki yerel kurallara başvurunuz.

UYARI

Üzerinde sembolü bulunan ürün veya ambalaj malzemesi doğa dönüşümlü malzemedir. Çöpe atılmayıp geri dönüşüm noktalarına teslim edilmelidir. Bu ürünün doğru bir şekilde elden çıkarılarak çevreye ve insan sağlığına getireceği olumsuz etkileri önlemiş olursunuz. Bunun için lütfen yerel bölge belediyeleri, atık çöp depoları veya ürünü aldığınız mağaza ile temasa geçiniz

Kontrol Paneli

Model FM0 46 CS 9T1 XS



1 Pişirme Fonksiyonları
2 Sıcaklık Göstergesi
3 Elektronik Saat
4 Sıcaklık Sensörü
5 Sensörü saat
6 Sensör +
7 Sensör –
8 Fırın Off / Blok
9 Fırın On / İç aydınlatma

Fırın Fonksiyonları

Pizza
Pizza, börek ve meyveli kek pişirmek için özel

Geleneksel
Gevşek dokunun oluşması için sıcaklığın her yere eşit olarak dağılması gereken pandispanyalar ve kekler için kullanılır.

Izgara ve Alt parça
Kızartma için özel. Büyüklük fark etmeksizin her parça için kullanılabilir.

Izgara
Yüzeysel olarak kızartılan yemekler için. Yemeğin dış yüzeyinin, iç kısmı etkilenmeden kızarmasını sağlar. Biftek, pirzola, balık ve tost gibi düz yemekler için ideal.

Fanlı Maksi Izgara
Yüzey ile beraber bütünüyle kızarmayı sağlar. Izgaralar için ideal. Tavuk, av eti gibi büyük hacimli parçalar için özel. ET suyu ve diğer özsuların toplanması için göze, altına tepsi konularak yerleştirilmesi tavsiye edilir.

Dikkat
Izgarayı ve fanlı Maksi ızgarayı kullanırken, kapağın kapalı tutulması gerekir.

Turbo
Fan, ısıyı, fırının arkasına yerleştirilmiş bir parça ile dağıtır. Isının her yere eşit olarak dağıtılmasıyla, kızartma ve pişirmenin iki yükseklikte aynı anda yapılmasını sağlar

Fanlı geleneksel

Kızartmalar ve kekler için uygun. Fan, ısıyı fırının içinde eşit olarak dağıtır.

Alt Rezistans

Sadece alttan ısıtma yapar. Yemeklerin ısıtılması ve börek ve benzeri yemeklerin kabartılması için kullanılır.

Buz çözücü

Donmuş gıdaların çözülmesi için tavsiyeler

İki seviyesi olan bir sıcak hava sistemi kullanılarak donmuş gıdalar çözülebilir. Yüksek seviye her türlü et için, düşük seviye ise balık, börek ve ekmek için kullanılır. Çözme fonksiyonu seçildiğinde, sıcaklık seçme kontrolü ile yüksek düşük seviyeler seçilebilir. Seçilen seviye, sıcaklık göstergesinde görünür.

- Paketi açılmamış gıda fırın tepsisinin üstüne veya fırında kullanıma uygun bir kabın içine yerleştirilmelidir.
- Büyük parça et veya balık, meydana çıkacak sıvıların toplanması için bir fırın gözünde, altına tepsi konularak çözülmelidir.
- Pişirmeden önce et ve balığın tamamen çözülmesi gerekmez ve pişirme, yüzeyin yeterince yumuşamasından sonra yapılabilir.
- Çözüldüğünde, gıda daima pişirilmelidir.

Aşağıdaki çözülme süreleri ve gereken çözülme süresi tablosuna başvurunuz:

GIDA	**DÜŞÜK SEVİYE**		**YÜKSEK SEVİYE**	
	Ağırlık	**Süre**	**Ağırlık**	**Süre**
Ekmek	0,5 Kg	35 dk		
Kek	0,5 Kg	25 dk		
Balık	0,5 Kg	30 dk		
Balık	1 Kg	40 dk		
Tavuk			1 Kg	75 dk
Tavuk			1,5 Kg	90 dk
T-Bone Biftek			0,5 Kg	40 dk
Kıyma			0,5 Kg	60 dk
Kıyma			1 Kg	120 dk

Yukarıda verilen süreler, bir ipucu vermek için gösterilmiştir. Çözülme süreleri oda sıcaklığına, donmuş gıdanın ağırlığına ve hangi derecede donduğuna bağlıdır.

Fırının kullanılması

Elektronik Saatte Zaman Ayarı

Fırınınızı bağladığınız zaman, 12:00 ve yanıp sönmeye başlar. + ve – düğmelerini kullanarak zamanı ayarlayınız. Saat, seçilen zamanı onaylamak için iki defa öter.

Eğer zamanı değiştirmek isterseniz, saat ekranına, sembolü yanıp sönmeye başlayana kadar basınız. Daha sonra + ve – düğmelerini kullanarak saati değiştiriniz. Saat, seçilen zamanı onaylamak için iki defa öter.

Manüel Çalıştırma

Saat ayarlandığı zaman fırın kullanıma hazır hale gelir.
1 (4)'e basınız.
2 İstenilen pişirme fonksiyonun sembolüne basınız.
3 Sıcaklık göstergesi (5), seçilen pişirme fonksiyonu için ayarlanan sıcaklığı gösterir. Bu sıcaklığı değiştirmek isterseniz, sıcaklık göstergesine, **°C** sembolü yanıp sönene kadar basınız. Daha sonra + ve – düğmelerini kullanarak istenilen sıcaklığı seçiniz.
4 Fırın ısınmaya başlar. Hızlı ön ısıtma fonksiyonu, fonksiyonları seçildiğinde birkaç dakika için devreye girer. Not: Fırının arkasına yerleştirilmiş turbo motoru, ön ısıtma için kendi kendine açılır.
5 Fırın ısınırken, yemeğinin ısıtıldığını belirten **°** sembolü yanıp söner.
6 Fırını kapatınız, fırın off (7) düğmesine basınız.

Not

Pişirme işlemi bittikten sonra, fırın soğutma sistemi, fırının içi uygun sıcaklığa gelene kadar çalışmaya devam eder.

Fırın aydınlatması

Fırın ışığı yanar:

- Fırın kapağı açıldığı zaman. Eğere fırın kapağı uzun süre açık bırakılırsa, elektrik tasarrufu için ışık söner.
- Bir pişirme fonksiyonu seçildiği zaman. Bir süre sonra ışık söner.

Eğer pişirme işlemi sırasında ışığı açmak isterseniz, basitçe (4)'e basınız. Eğer bu sensör bir süre basılı tutulursa, ışık, pişirme işlemi sırasında yanmaya devam eder.

Elektronik Saat Fonksiyonları

Alarm: Süre bittiği zaman bir alarm sinyalinin çalmasını sağlar. Bu fonksiyonun kullanılması için fırının çalışmasına gerek yoktur.
Pişirme Süresi: Belirlenen bir süre pişirme yapmak için. Süre dolunca fırın kendi kendini otomatik olarak kapatır.
Pişirme Son Saati: Belirlenen bir saate kadar pişirme için. Saati gelince fırın kendi kendini otomatik olarak kapatır.
Pişirme Süresi ve Pişirme Son Saati: Belirlenen bir süre ve belirlenen bir saate kadar pişirme yapmak için. Bu fonksiyon seçildiğinde, fırın, gereken saatte otomatik olarak açılır. Bu sayede belirlenen pişirme süresi kullanılır ve belirlenen saatte fırın otomatik olarak kapanır.

Çocuk Güvenliği Fonksiyonu: Bu fonksiyon, küçük çocukların kontroller ile oynamalarını önlemek için fırını bloke eder.

Alarmın Programlanması:

1 sembolü yanana kadar saat ekranına basınız.
2 Sonunda alarmın ötmesini istediğiniz süre aralığını + ve – düğmelerini kullanarak ayarlayınız.
3 Saat iki defa öter, o anki saat gösterilir ve alarmın ayarlandığını göstermek için sembolü kalıcı olarak yanar.
4 Belirlenen süre bittiğinde, alarm öter ve sembolü yanıp sönmeye başlar.
5 Alarmı susturmak için kontrol panelindeki her hangi bir sensöre basınız.

Gerektiğinde geri kalan süreyi öğrenmek için saat ekranına sembolü yanıp sönene kadar basınız. Bu noktada + ve – düğmelerini kullanarak ayarlanan süreyi değiştirebilirsiniz. Saat değişikliği onaylamak için iki defa öter.

Eğer kalan sürenin ekranda süre bitimine kadar kalmasını isterseniz, saat ekranına yanıp sönene kadar basınız. Daha sonra saat ekranına bir süre daha basınız. sembolü daha yavaş yanıp söner. O anki saate dönmek için saat ekranına bir süre için yeniden basınız.

Pişirme Süresinin Ayarlanması
1 sembolü yanana kadar saat ekranına basınız.
2 İstediğiniz pişirme süresini + ve – düğmelerini kullanarak ayarlayınız.
3 Saat iki defa öter, o anki saat gösterilir ve fırının kendi kendine otomatik olarak kapanacağını gösteren sembolü kalıcı olarak yanar.
4 Bir pişirme fonksiyonu ve sıcaklığı seçiniz.
5 Pişirme süresi bittiğinde, fırın otomatik olarak kapanır, alarm öter ve sembolü yanıp sönmeye başlar.
6 Alarmı susturmak için kontrol panelindeki herhangi bir sensöre basınız.

Gerektiğinde kalan süreyi öğrenmek için saat ekranına sembolü yanıp sönene kadar basınız. Bu noktada + ve – düğmelerini kullanarak ayarlanan süreyi değiştirebilirsiniz. Saat değişikliği onaylamak için iki defa öter.
Eğer kalan sürenin ekranda süre bitimine kadar kalmasını isterseniz, saat ekranına yanıp sönene kadar basınız.
Daha sonra saat ekranına bir süre daha basınız. sembolü daha yavaş yanıp söner.
O anki saate dönmek için saat ekranına bir süre için yeniden basınız.

Pişirme Son Saatinin Ayarlanması
1 sembolü yanana kadar saat ekranına basınız.
2 Pişirme işleminin bitmesini istediğiniz saati + ve – düğmelerini kullanarak ayarlayınız.
3 Saat iki defa öter, o anki saat gösterilir ve fırının kendi kendine otomatik olarak kapanacağını gösteren sembolü kalıcı olarak yanar.
4 Bir pişirme fonksiyonu ve sıcaklığı seçiniz.
5 Ayarlanan saate gelindiğinde, fırın otomatik olarak kapanır, alarm öter ve sembolü yanıp sönmeye başlar.
6 Alarmı susturmak için kontrol panelindeki herhangi bir sensöre basınız.

Gerektiğinde pişirmenin bittiği saati öğrenmek için saat ekranına sembolü yanıp sönene kadar basınız. Bu noktada + ve – düğmelerini kullanarak saatte değişiklik yapabilirsiniz. Saat değişikliği onaylamak için iki defa öter.
Eğer kalan sürenin ekranda süre bitimine kadar kalmasını isterseniz, saat ekranına yanıp sönene kadar basınız.
Bu fonksiyonu fırın o sırada çalışırken de kullanabilirsiniz. Bunu yapmak için yukarıdaki talimatları **4** numaralı madde hariç yerine getirmeniz yeterlidir.

Pişirme Süresi ve Pişirme Son Saatinin Ayarlanması
1 sembolü yanana kadar saat ekranına basınız.
2 İstediğiniz pişirme süresini + ve – düğmelerini kullanarak ayarlayınız.
3 Saat iki defa öter, o anki saat gösterilir ve sembolü kalıcı olarak yanar.
4 sembolü yanana kadar saat ekranına yeniden basınız.
5 Pişirme işleminin bitmesini istediğiniz saati + ve – düğmelerini kullanarak ayarlayınız.
6 Saat iki defa öter, o an ki saat gösterilir ve sembolü kalıcı olarak yanar.
7 Bir pişirme fonksiyonu ve sıcaklığı seçiniz.
8 Fırın kapalı kalmaya devam eder ve ve sembolleri yanıp söner. Fırınınız programlanmıştır. Fırın ışığı kapalı kalmaya devam eder.
9 Pişirmenin başlayacağı saate gelindiğinde, fırın açılır ve belirlenen süre kadar pişirir.
10 Ayarlanan saate gelindiğinde, fırın otomatik olarak kapanır, alarm öter ve ve sembolleri yanıp sönmeye başlar.
11 Alarmı susturmak için kontrol panelindeki her hangi bir sensöre basınız.

Eğer pişirme sırasında, pişirme son saatini değiştirmek isterseniz saat ekranına sembolü yanıp sönene kadar basınız. Daha sonra + ve – düğmelerini kullanarak pişirme son saatini değiştirebilirsiniz. Saat değişikliği onaylamak için iki defa öter.

Çocuk Güvenliği Fonksiyonu:
Küçük çocukların kontroller ile oynamalarını önlemek için fırını bloke eder. Bu fonksiyonu devreye sokma için Fırın off (7) düğmesine bir süre basınız. Uzun bir sinyal öter ve sıcaklık göstergesinin arasında noktalar yanıp sönmeye başlar. Fırınınız bloke edilmiştir. Çocuk güvenliği fonksiyonunu devreden çıkarmak için Fırın off (7) düğmesine bir süre basınız. Uzun bir sinyal öter.

Not
Elektrik kesintisi durumunda, bütün elektronik saat ayarları silinir ve göstergede 12:00 işareti yanıp söner. Zamanı yeniden ayarlamak ve saati yeniden programlamak gerekir.

Önemli güvenlik talimatları

Elektrik güvenliği

- Oluşabilecek tüm arızalar Teka yetkili servis elemanlarınca ve orijinal Teka yedek parçaları kullanılarak yapılmalıdır. Diğer kişiler tarafından yapılan tamiratlar fırınınıza hasar verebilir, bozabilir ve en önemlisi sizin güvenliğinizi tehlikeye sokabilir.

- Arıza durumunda fırınınızı elektrik bağlantısından ayırınız.

Çocukların güvenliği

- Fırın kullanılırken çok yüksek ısılara ulaşabileceğinden çocukların fırına yaklaşmasına izin vermeyiniz.

Fırın kullanım güvenliği

- Fırını kapağı açıkken çalıştırmayınız.

- Fırın ev içi kullanımlar için dizayn edilmiştir. Farklı amaçlardaki kullanımlardan dolayı oluşabilecek herhangi bir zarardan Teka sorumlu değildir.

- Fırını sadece mutfak dolabına monte edilmiş şekilde kullanınız.

- Fırının içinde yağ ve patlayıcı özelliğe sahip maddeleri bulundurmayınız. Fırının çalıştırılması durumunda bu ürünler tehlike yaratabilirler.

Fırının kapağı açıkken kapağın üzerine yaslanmayınız ya da oturmayınız. Bu durum kapağa zarar verebilir ve sizin için tehlike oluşturabilir

- Fırının iç kısmının tabanına alüminyum folyo yerleştirmeyiniz. Folyo pişirme sonuçlarını olumsuz etkileyebileceği gibi haznenin emayesine de zarar verebilir.

- Fırını kullanırken mutlaka tepsi ve/veya tel ızgarayı kenarlardaki raylara takınız. Raylar, tepsiler ve tel rafı fırından kolayca çekip çıkarmanızı sağlayacaktır.

- Yiyecekleri ya da kapları asla doğrudan fırının içine koymayınız. Her zaman tel ızgarayı ve tepsileri kullanınız.

- Emaye yüzeye zarar verebileceği için fırın çalışır durumda iken içinin alt kısmına su dökmeyiniz.

- Fırın kullanımdayken, elektrik tasarrufu için kapağı mümkün olduğunca az açınız.

- Fırının iç kısmına ulaşmanız gerektiğinde mutlaka koruyucu eldiven takınız.

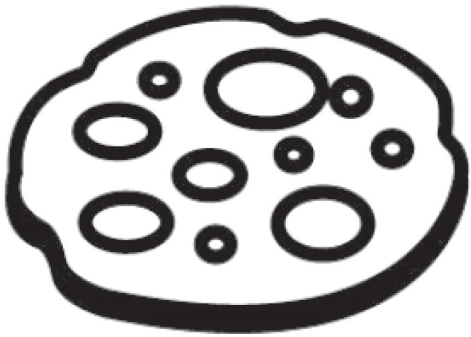
- Fırını soğutmak için kapağı açınız ve sıcak hava ile kokunun dışarı çıkmasına müsaade ediniz.

Yüksek miktarda su ihtiva eden yemeklerde fırın kapağında buhar olması normaldir

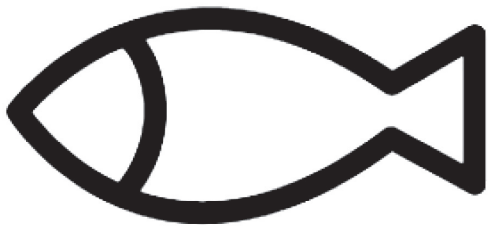
Pişirme Tabloları

Pişirme tabloları yaklaşık ısı ve pişirme zamanlarını gösterir. Pişirme programları modellere göre değişir. En iyi neticeyi alabilmek için fırının veya fonksiyonu ile ön ısıtma yapınız. Pilot ışığının sönmesi ön ısıtmanın tamamlanmış olduğunu gösterir.

Başlangıçlar	Ağırlık	Tepsi Pozisyonu	Fonksiyon	Sıcaklık Derecesi	Süre	Kap
Hamur işi	1,5	1		160-180	45-50	Tepsi
				150-170	30-35	
Pizza	0,65	1		180-200	20-25	Izgara
				160-180	15-20	
Kiş	1,5	1		170-190	45-50	Kiş kalıbı
				150-170	45-50	

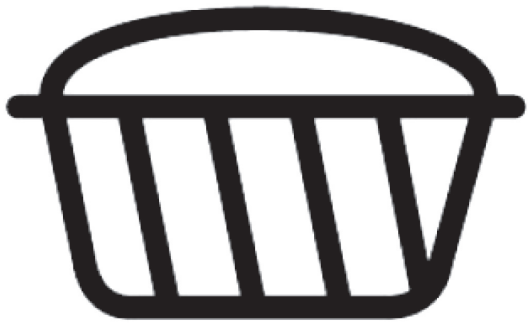


Balık	Ağırlık	Tepsi Pozisyonu	Fonksiyon	Sıcaklık Derecesi	Süre	Kap
Tuzlu çipura	1	1		180-200	25-30	Tepsi
				170-190	25-30	
Yağlı kağıtta somon	1	1		170-190	20-25	Tepsi
				160-180	15-20	
Alabalık	1	1		180-200	20-25	Tepsi
				170-190	15-20	



Et	Ağırlık	Tepsi Pozisyonu	Pişirme	Sıcaklık Dercesi	Süre	Kap
Tavşan	1,5	1		180-200	60-65	Tepsi
				160-180	45-50	
				170-190	45-50	
Kuzu	1,5	1		190-210	50-55	Tepsi
				170-190	45-50	
				180-200	50-55	
Tavuk	1,5	1		190-210	50-55	Tepsi
				170-190	45-50	

Kekler ve Tatlılar	Ağırlık	Tepsi Pozisyonu	Fonksiyon	Sıcaklık Derecesi	Süre	Kap
Tart	1	1		145-155	60-65	Tart kalıbı
				145-155	55-60	
Ufak kek	1	1		145-165	25-3	Tepsi
				135-155	25-30	
Peynirli kek	1	1		165-185	45-50	Peynirli kek kalıbı
				155-185	35-40	



Temizlik ve Bakım

Dikkat:

Herhangi bir işleme başlamadan önce cihaz ana elektrik bağlantısından ayrılmalıdır.

Fırının İçinin Temizlenmesi

- Fırının içi, dumana ve kokuya sebebiyet verebilecek yemek artıklarından ve yağlardan arındırılmak için periyodik olarak temizlenmelidir.
- Fırın soğukken emaye yüzeyler için (ör: fırın tabanı) naylon fırça veya ılık suya batırılmış sünger kullanın. Eğer özel temizlik maddeleri kullanılıyorsa, bu ürünler sadece emaye yüzeylere uygulanmalı, üretici talimatlarına uyulmalıdır.

Dikkat:
Fırının içini buharla veya basınçlı su ile temizlemeyiniz. Emaye yüzeye zarar verebilecek çizici fırçalar veya maddeler kullanmayınız.

Hareketli Izgaranın Kullanımı (Modele Göre)

Fırının üst kısmını temizlemek için,

- Fırının soğumasını bekleyiniz
- (A) vidasını sökünüz ve ızgarayı mümkün olduğunca aşağıya indiriniz.
- Fırının üst kısmını temizleyiniz ve ızgarayı eski konumuna getiriniz.

Fırının Dışının ve Aksesuarlarının Temizlenmesi

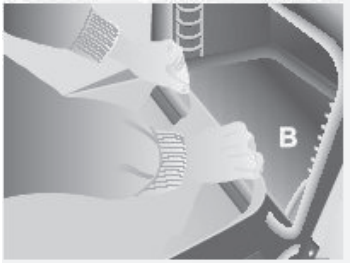
Fırının dış kısmını ve aksesuarları ılık sabunlu su ile ya da hafif bir deterjanla temizleyebilirsiniz.
Paslanmaz çelik yüzeyleri temizlemek için marketlerde satılan temizleyicileri satın alabilirsiniz.

Dikkat
Emayeyi çizebilecek aşındırıcı maddeler ya da çizebilecek temizlik malzemeleri kullanmayınız. Paslanmaz çelik yüzeyler için sünger ve yüzeyi çizmeyecek bezler kullanınız.

Büyük iç cam kapağın temizlenmesi

İç Cam Kapağı Sökme/Takma Talimatları

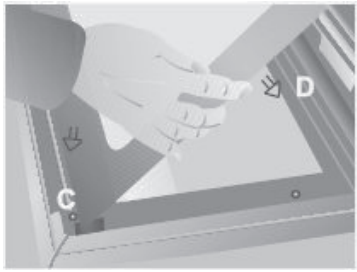
1. Fırının kapağını açınız.
2. Camı alttan yukarı doğru çekiniz.



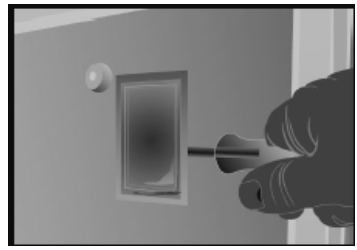
3. İç cam serbest kalır. Artık camı çıkarabilirsiniz.

Uyarı :
Dikkat edin: iç camı çıkardığınızda fırın kapağı kapanır.

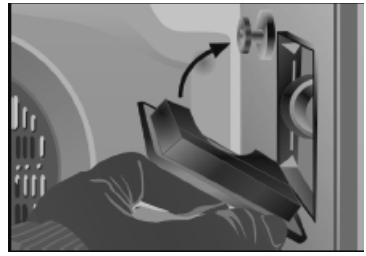
4. İç camı ve fırın kapağının içini temizleyin.
5. İç camın üzerindeki destekleri, kapağın üstünde bulunan yuvalara oturtun. (C).



6. Camı kapağa doğru indirin (D). Camı bastırarak kapağa sabitleyin.



- Ampulü değiştirin.
- Lensi yerine takın; zorlamadan doğru yere oturttuğunuzdan emin olun.



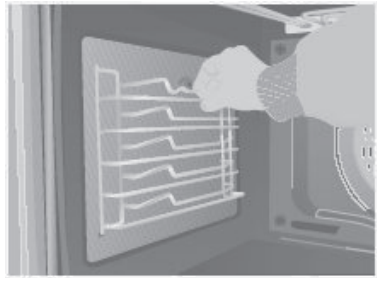
Fırın ampulünün değiştirilmesi

Dikkat

Ampulü değiştirmeden önce fırının elektrik bağlantısının kesildiğinden emin olunuz.

- (E) cıvatasını gevşeterek krom destekleri çıkartın.
- Uygun bir alet yardımıyla lamba tutucusunun üzerindeki lensi çıkartın.

Yeni takılan ampulün 300 °C ısıya dayanıklı olması gerekmektedir. Bu ampuller satış sonrası hizmetler bölümünden temin edilebilir.



Problem Çözümü

PROBLEM	ÇÖZÜM
Fırın çalışmıyor	
	Elektrik devre bağlantısını kontrol ediniz. Sigortaları ve montajınızın akım dengeleyicisini kontrol ediniz. Saatin manuel ayar veya programlanmış konumunda olduğundan emin olunuz. Isı ve fonksiyon seçicilerinin konumlarını kontrol ediniz.
Fırın iç ışığı çalışmıyor	
	Lambayı değiştiriniz. Montajın kullanma kılavuzunda belirtilen şekilde yapılmış olduğunu kontrol ediniz.
Isı gösterge ışığı yanmıyor	
	Sıcaklık ayarı yapınız. Fonksiyon ayarı yapınız. Sadece programlanan dereceye geldiğinde yanar.
Fırın çalışırken duman çıkarıyor	
	İlk kullanımda bu normaldir. Fırını periyodik olarak temizleyiniz. Tepsiye koyduğunuz yağ miktarını azaltınız. Pişirme tablosunda belirtilenden yüksek sıcaklık dereceleri kullanmayınız.
Arzu edilen pişirme sonuçları alınamadı	
	Pişirme tablosuna başvurarak fırının çalışma programlarını inceleyiniz.

NOT: Yukarıda belirtilen tavsiyelere rağmen problem devam ediyorsa, Teka Yetkili Servisine başvurunuz

Teknik Bilgiler

Eğer cihaz çalışmıyor ise, lütfen Teka Yetkili Servisi ile irtibata geçin ve problemin ne olduğunu belirtin.

1. Seri numarası (S-No.)
2. Cihazın Modeli (Model)

Bu bilgileri kapağı açtığınız zaman fırının alt kısmında bulabileceğiniz değer plakasından öğrenebilirsiniz. Daha sonra gerekebilecekleri için bu bilgileri aşağıdaki boşluklara kaydediniz.

S-No:

Mod:

CE Satın almış olduğunuz cihaz Avrupa Direktiflerinin elektrikli aletler güvenliği (73/23/CEE) ve elektromanyetik eşdeğerlilik (89/336/CEE) koşullarına uygundur.

AENOR cihazın fonksiyonlarını onaylar ve enerji kartında gösterilen verilerin doğruluğunu garantiler.

Montaj

Bu bilgiler montaj ve elektrik bağlantısından sorumlu yetkili servis teknisyeni için düzenlenmiştir. Eğer fırını kendiniz monte ederseniz, Teka oluşabilecek hasarlardan sorumlu değildir. **İlk montajı yetkili servislerce yapılmayan cihazlar garanti kapsamına girmezler**

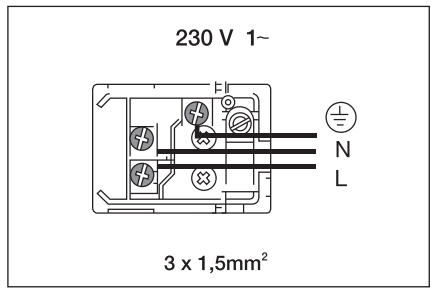
Montajdan Önce Tavsiyeler

- Fırını paketinden çıkarmak için, kutunun alt kısmında bulunan şeridi tutarak çekiniz.
- Mutfak dolabında şekilde görüldüğü gibi derinliği en az 580 mm olan boşluk bırakılmalıdır. (Sayfa 98'de fırın montajını gösteren Şekil 1 ve 2'ye bakın)
- Multifonksiyonel fırınları yerlerine yerleştirmek için, Şekil 3'deki gölgelendirilmiş alana karşılık gelen cihazın arka kısmında herhangibir çıkıntı (destek, boru, priz gibi) olmamalıdır.
- Mutfak mobilyasında kullanılan yapıştırıcıların en az 85°C sıcaklığa dayanıklı olmaları gerekmektedi

Elektrik Bağlantısı - Yasal Yönetmelikler

Montaj elemanının kontrol etmesi gereken noktalar :

- Ana şebeke voltajının ve frekansının değer plakasında belirtilenlerle aynı olması.
- Elektrik bağlantısının değer plakasında belirtilen maksimum değerlere dayanıklı olması.
- Bağlantı şeması aşağıdadır :



- Fırının mutlaka uygun şekilde topraklanması gerekmektedir.
- Bağlantı, yeterli akımın çekilmesine olanak sağlayacak klemens ile yapılmalıdır. Tehlike anında ya da temizlik ve bakım işlemleri sırasında akımın kesilebilmesi için bağlantılar arası mesafenin minimum 3 mm. olması gerekmektedir. Hiçbir durumda topraklı kablonun bu klemense bağlanmaması gerekmektedir.

Elektrik bağlantısı yapıldıktan sonra, fırının tüm elektrikli parçalarının çalışıp çalışmadığını kontrol ediniz.

Fırın Montajı

Elektrik bağlantısı yapıldıktan sonra tüm fırınlar için;

1. Fırını mutfak dolabının içine, kablosu sıkışmayacak ya da ısınan yüzeylerle temas etmeyecek şekilde yerleştiriniz.

2. Fırını, paketle beraber verilen 2 adet vida ile fırının kapağını açtığınızda görülen vida boşluklarından monte ediniz.

Fırının dış yan duvarları ile mutfak dolabının duvarlarının temas etmediğinden ve aralarında en az 2mm. mesafe olduğundan emin olunuz.

Fig. 1

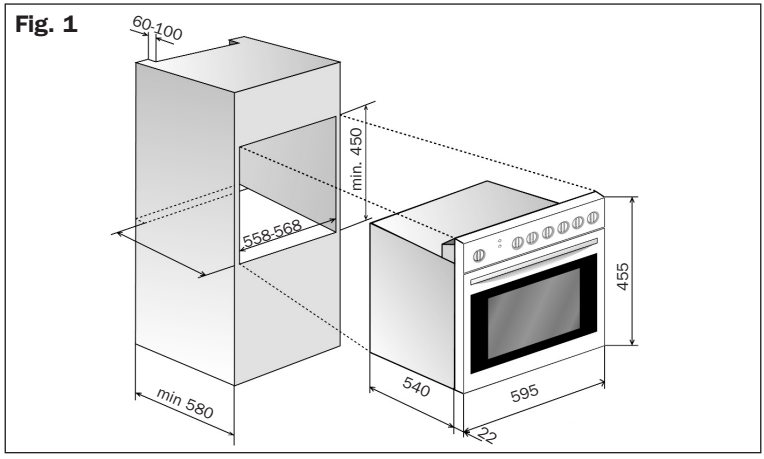


Fig. 2

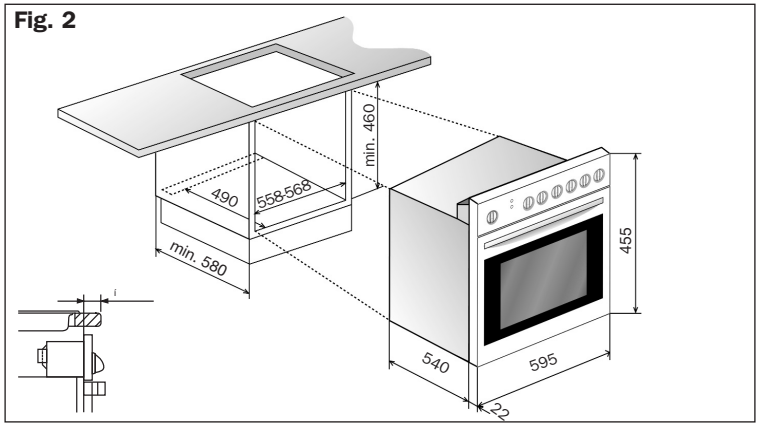
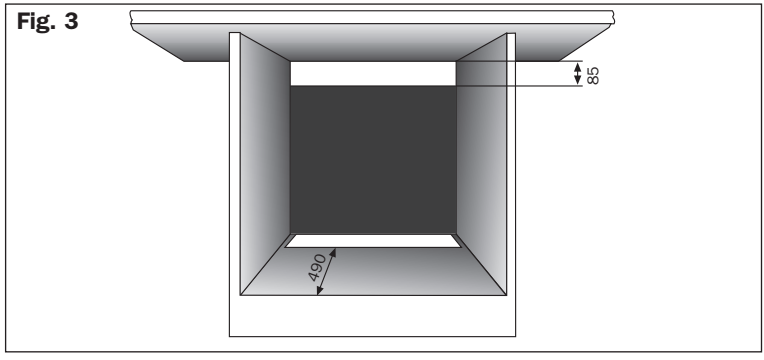


Fig. 3



Nuestra aportación a la protección del medio-ambiente: utilizamos papel reciclado.
A nossa contribução para a protecção do ambiente: utilizamos papel reciclado.
Our contribution to enviromental protection: we use recycled paper.
Notre contribution à la protection de l'environnement : nous utilisons du papier recyclé.
Unser Beitrag zum Umweltschutz: wir verwenden umweltfreundliches Papier.
Geri dönüşümlü kağıt kullanarak çevreyi koruyoruz.
Cod.: 83172463/3172463-000